



Soupes

## **Soupe poireaux-pommes de terre saumon**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

500 grammes de pommes de terre (farineuses, épluchées, en dés)  
400 grammes de poireau (en rondelles)  
1 oignon (haché grossièrement)  
1 gousse d'ail (pressée)  
1200 millilitres de bouillon de légumes  
beurre  
poivre  
sel

### **Pour le topping**

300 grammes saumon (en lamelles)  
2 cuillères à soupe d' aneth (haché finement)  
120 millilitres de crème

### **Méthode de préparation**

Faites revenir l'oignon et l'ail quelques minutes dans du beurre chaud. Ajoutez les pommes de terre et les poireaux puis faites cuire à feu doux durant 20 minutes.

Ajoutez le bouillon aux légumes et portez à ébullition. Laissez ensuite mijoter la soupe 10 minutes à feu doux. Mixez jusqu'à ce que la soupe soit bien lisse.

Incorporez l'aneth et la crème à la soupe, sans la laisser bouillir. Ajoutez les lamelles de saumon puis faites cuire encore un moment.

**Conseil:** Vous pouvez varier avec du poisson fumé comme de la truite ou du flétan.

