



Collations

Soupes

Soupe de chicon au saumon fumé, perles de citron et croûtons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 oignon (ciselé)
1/2 décilitre crème
1/2 gousse d'ail (écrasée)
1/2 litre bouillon de légumes
1 cuillère à soupe de persil (haché)
150 grammes de chicons
1 tranche de pain blanc (en petits morceaux)
100 grammes saumon (fumé)
2 cuillères à soupe de perles de citron
4 branches de thym
1 feuille de laurier
noix de muscade (à gout)
huile d'olive
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez le cœur dur des chicons et coupez-les en lamelles. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez le thym et le laurier. Ajoutez ensuite les chicons. Faites cuire quelques minutes.

Ajoutez le bouillon et la crème. Faites réduire la soupe une demi-heure à feu doux. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade. Retirez le thym et le laurier puis mixez la soupe bien lisse.

Rôtissez les morceaux de pain bien dorés et croquant dans l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Répartissez la soupe dans les verrines. Terminez avec les dés de saumon fumé, le persil, les perles de citron et les croûtons.

