Soupe au saumon

Ingrédients nécessaires

pomme de terre : 6
crème épaisse : 1cs
gros sel : 1 pincée(s)
aneth : 2cc
oignon : 2
huile d'olive : 1cs
poireau : 1
saumon frais : 300g
poivre : 1 pincée(s)

Préambule

Cette recette a beaucoup de succès dans les pays nordiques. Elle permet de se réchauffer en hiver et d'apprécier toute la saveur du saumon.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Epluche et découpe les oignons, le poireau et les pommes de terre. Rince-les ensuite à l'eau froide.

Etape 2

Coupe le saumon en petits dés sur une planche. Enlève la peau s'il y en a.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Verse une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une cocotte minute et une fois que l'huile est chaude, ajoute les dés de saumon. Fais revenir 5 minutes.

Etape 4

Ajoute tes légumes, puis laisse une nouvelle fois revenir 5 minutes.

Etape 5

Recouvre les légumes d'eau, ajoute l'aneth, le sel et le poivre. Ferme ta cocotte et fais cuire la soupe pendant 30 à 35 minutes.

Etape 6

Stoppe la cuisson et ajoute la crème. Ta soupe est prête ! Souffle dessus avant de la déguster. Bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite