L'ENTRÉE

LOHIKEITTO

★★★★☆ (135)

ENV. 15 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 grosses pommes de terre à chair ferme
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 1 cs de beurre
- 2 feuilles de laurier
- 4 baies de genièvre
- 500 ml de bouillon de poisson ou de légumes
- 350 ml de demi-crème
- sel & poivre
- 500 g de filet de saumon, sans la peau
- 1 bouquet d'aneth
- 1 citron

Pour le dressage

- Pain

PRÉPARATION

1. Laver et éplucher les pommes de terre et les carottes. Couper les carottes en gros dés et les pommes de terre en rondelles.
2. Couper les échalotes en quatre. Faire fondre le beurre dans une poêle de taille moyenne et y faire suer les échalotes pendant environ 3 minutes. Ajouter ensuite les dés de carottes, les rondelles de pommes de terre, les feuilles de laurier et les baies de genièvre, et faire revenir brièvement le tout.
3. Arroser avec le bouillon de poisson (ou de légumes) et porter à ébullition. Laisser mijoter la soupe pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites. Ajouter la crème, bien mélanger, porter à ébullition et laisser mijoter quelques minutes. Saler et poivrer.
4. Désarêter les filets de saumon et les détailler en dés d'environ 2 cm d'épaisseur. Baisser le feu et ajouter les dés de saumon. Couvrir et laisser mijoter le poisson 2 à 3 minutes dans la soupe chaude. Au moment de servir, verser la soupe dans l'assiette et décorer avec de l'aneth fraîche et une tranche de citron.