



L'ENTRÉE

LOHIKEITTO



★★★★★ (98)

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.