

## Entrée

# Soupe de pommes de terre au cépes et au saumon

Facile ■ Préparation : 20 mn ■ Cuisson : 25 mn

■ Nettoyer les cépes, couper les pieds en morceaux et les têtes en deux. Peler et émincer les échalotes puis les faire revenir dans une cocotte avec une cuillerée d'huile de noix. Ajouter les pieds de cépes, les laisser fondre. Mouiller avec le bouillon de volaille. Mettre les pommes de terre épluchées et lavées, poivrer et saler. Laisser cuire 20 mn à feu moyen.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile de noix dans une poêle, y saisir les têtes de cépes et laisser colorer. Tailler le saumon en morceaux et le saisir quelques secondes dans l'huile d'olive chaude, dans une autre poêle. Egoutter cépes et

### Pour 4 personnes

- ✓ 400 g de saumon écossais,
- ✓ 8 pommes de terre moyennes,
- ✓ 12 cépes moyens,
- ✓ 2 cuil. à soupe d'huile de noix,
- ✓ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive,
- ✓ 2 échalotes,
- ✓ 1 litre de bouillon de volaille,
- ✓ 2 grosses cuil. à soupe de crème fraîche épaisse,
- ✓ 30 g de beurre.

saumon sur du papier absorbant. Mixer la soupe avec la crème et le beurre. *Servir aussitôt avec les têtes de cépes et le saumon.*

SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE

