

Soupe de poisson fumé

Ingrédients

Pour 2 personnes

200 g de pommes de terre fermes à la cuisson (Bintje, par ex.), coupées en morceaux

1 petit oignon, coupé en quatre

beurre pour faire revenir

sel

poivre

noix de muscade

5 dl d'eau ou de bouillon

122 filets de truite fumés, coupés en morceaux

122 cs de mousse de raifort pour décorer

persil plat pour décorer



Préparation

préparation: env. 25 min

1. Faire revenir les pommes de terre et l'oignon dans le beurre, assaisonner. Mouiller avec l'eau ou le bouillon. Cuire 10?15 min al dente à couvert. Réduire en purée.
2. Mettre le poisson dans la soupe, chauffer.
3. Dresser dans des assiettes creuses. Garnir de mousse de raifort et de persil.

On trouve de la mousse de raifort au rayon poissonnerie des grandes surfaces.

Mousse de raifort maison: incorporer du raifort frais ou en conserve à de la crème fouettée.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 212 kcal; protéines: 16 g; lipides: 8 g; glucides: 18 g.