Lohikeitto - soupe au saumon finlandaise

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	20min	30min

Hyvää huomenta! On voyage jusqu'en Finlande pour cuisiner un plat emblématique : le lohikeitto, une soupe à base de saumon et légumes! C'est une recette idéale pour l'hiver, elle est parfumée et délicieuse : parfaite pour se réchauffer tout en se faisant plaisir! La version classique utilise carottes, poireaux et pommes de terre, j'y ajoute aussi ici un peu de céleri branche et j'épaissie également un peu la soupe avec de la farine qui n'est pas dans la version originale du plat.

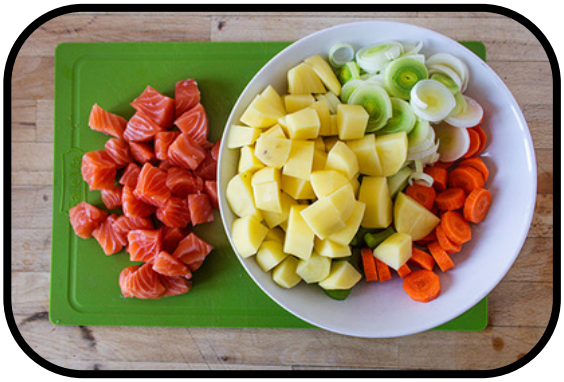
Liste des ingrédients

- 50 g de beurre
- 1 petit poireau
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 40 g de farine
- 1 l de fumet de poisson
- 1 carotte
- 400 g de pommes de terre
- 2,5 dl de crème liquide
- 500 g de filet de saumon
- 1 bouquet d'aneth
- Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Emince le poireau, l'échalote et le céleri. Pèle la carotte et les pommes de terre et détaille-les en morceaux grossiers. Coupe le saumon en cubes.



2

Fais fondre le beurre dans une grande cocotte et fais-y revenir poireau, échalote et céleri 5-7 minutes. Ajoute la farine, mélange bien et verse le fumet de poisson en mélangeant bien.



3

Ajoute les carotte et les pommes de terre, couvre et laisse frémir 10 minutes en mélangeant 2-3 fois.



4

Ajoute la crème, porte à frémissement puis ajoute le saumon et laisse mijoter 8 minutes avant d'ajouter l'aneth hachée et de rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.



5

Sers bien chaud avec des tranches de pain grillées et régale-toi! Bon app'

