

Soupe de haddock

CUISIMAGES

Réf :
1804

Type :
Potage

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de haddock fumé
- 3 pommes de terre
- ½ oignon
- 30 g de beurre
- 100 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café de moutarde
- 250 ml de lait
- Persil
- Poivre



Déposez le haddock fumé dans une sauteuse et recouvrez le d'un litre d'eau froide. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez frémir 10 min.



Egouttez le haddock à l'aide d'une écumoire, en réservant le bouillon sur feu doux. Otez la peau, les arêtes et effeuillez le poisson. Réservez.

Epluchez et lavez les pommes de terre et coupez les en dés. Pelez et coupez finement l'oignon.



Mettez les pommes de terre et l'oignon à cuire 10 min dans le bouillon.



Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les lardons et remuez 2 min à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez la farine et la moutarde et mélangez encore 2 min.



Ajoutez le lait doucement.

Continuez à mélanger jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce.



Transvasez cette sauce dans la sauteuse avec les pommes de terre et l'oignon.

Ajoutez ensuite le haddock.



Poivrez légèrement.

Réchauffez quelques minutes sur feu doux et servez la soupe saupoudrée d'un hachis de persil.



Conseils
Variante
Vins