

# Soupe aux bouchées de saumon

CUISIMAGES

Réf :  
**1808**

Type :  
Potage

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
30 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4/6 personnes

- 600 g de darne de saumon
- 1 carotte / 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de fumet de poisson
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 œuf et 125 ml de crème liquide froids
- 3 grains de poivre noir
- Persil / Sel et poivre blanc



Pelez et coupez grossièrement la carotte et l'oignon.

Otez la peau et les arêtes du saumon.

Réservez 200 g de chair de poisson dans le réfrigérateur.



Déposez les arêtes, la peau et le reste de saumon dans une casserole. Recouvrez du fumet de poisson délayé dans 1 litre d'eau.

Ajoutez le vin, le jus de citron, la carotte et l'oignon, les grains de poivre et du persil ciselé.

Portez à ébullition, baissez le feu, couvrez et laissez cuire 15 min.



Séparez le blanc du jaune d'œuf.

Déposez la chair de saumon dans le bol d'un mixer et réduisez en purée, puis ajoutez progressivement le blanc d'œuf.

La purée devient rose et crémeuse.

Fouettez la crème fraîche.



Incorporez la crème fouettée à la purée de saumon.

Filtrez la soupe dans une autre casserole et laissez frémir.



Formez des bouchées à l'aide de 2 cuillères à café et déposez les dans la soupe chaude. Laissez pocher 2 min d'un côté, puis 1 min de l'autre.

Déposez les bouchées dans les assiettes.

Filtrez encore une fois la soupe, portez à ébullition et versez sur les bouchées.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vin**

Pour monter la crème liquide il faut que la crème et le saladier soient froids.