

Crème de Chicons et Brochette de Saumon Fumé à l'Aneth

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHICON(S)	500g
- OIGNON(S)	1 petit
- FARINE	1.5 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	650 ml (1 cube)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	50 ml
- SAUMON FUME	80g
- ANETH	
- NOISETTE(S)	5-6
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en 2, ôtez le cœur dur et détaillez en tronçons.
- Emincez l'oignon.
- Concassez les noisettes finement.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez les tronçons de chicon. Salez et poivrez.
- Saupoudrez le tout de farine et mélangez.
- Versez ensuite le bouillon de poule et fouettez énergiquement.
- Couvrez et laissez cuire sur feu moyen pendant 30 minutes.
- Mixez votre portage au mixeur plongeur.
- Fouettez le jaune d'œuf avec la crème dans une tasse.
- Incorporez ce mélange au potage. Homogénéisez et rectifiez l'assaisonnement.
- D'un autre côté, coupez le saumon en bandelettes de 1.5 cm de large. Enfilez-les sur des piques afin de former une brochette en accordéon. Saupoudrez d'aneth.
- Servez le potage avec quelques noisettes concassées et surmontez d'une brochette de saumon à l'aneth.

