

Pèle les légumes et l'oignon et tranche-les en cubes. Coupe le saumon en morceaux. Fait chauffer 1 Cs d'huile d'olive dans une cocotte. Ajoute les légumes et fait les dorer à feu vif pendant 5mn en remuant de temps en temps. Verse le vin blanc, le bouillon et ajoute le saumon. Poivre, sale et laisse cuir 40mn à feu doux. Passe la soupe au mixeur assez longtemps pour qu'elle soit onctueuse. Goute et rectifie l'assaisonnement. Verse dans les bols, ajoute une petite cuillère de crème fraîche et une bonne cuillère de perles d'algues et la ciboulette.



VELOUTE DE SAUMON ET PERLES D'ALGUES

400g de saumon sans peau et sans arrêtes- 100g de perles d'algues ou d'œuf de lumps - 1 oignon - 2 carottes - 4 petites pommes de terre charlotte - 10 cl de vin blanc - 70 cl de bouillon de légumes - 1 grosse cuillère de crème fraîche - Quelques brins de ciboulette, huile d'olive, sel poivre