



RECETTE



LAIT DE SAUMON FUMÉ ET DE RAIFORT

PORTIONS

4

CUISSON

15 à 20 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

4 tasses de lait

1/4 tasse de fécule de maïs*

1 citron, pour le zeste

1/4 t. de raifort préparé*

225 g de saumon fumé*

1 c. à table de câpres*

Sel et poivre, au goût

Voici une recette qui pourrait fort bien se retrouver au menu de votre réveillon de Noël. Au premier ou au deuxième service, vos convives apprécieront le raffinement et le goût fin de cette soupe au saumon fumé.

INSTRUCTIONS

- 1** Mélanger le lait, la fécule de maïs, le zeste de citron et le raifort.
- 2** Verser dans une casserole et porter à ébullition en remuant constamment, jusqu'à épaississement du lait.
- 3** Retirer du feu et ajouter le saumon fumé défait grossièrement en morceaux.
- 4** Au mélangeur, réduire le saumon fumé en purée.
- 5** Remettre le lait dans la casserole sur le feu et faire chauffer à feu très doux pendant 10 minutes.
- 6** Au moment de servir, garnir chaque bol à soupe de câpres.
- 7** Saler et poivrer, au goût.