



*Soupes chaudes*

# Soupe de poireaux au haddock



**30 min** 10 min 20 min **0** **315**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la soupe de poireaux au haddock

750 g **Poireau**  
400 g **Pomme(s) de terre**  
200 g **Filet(s) de Haddock**  
10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 **Bouillon cube de  
légumes déshydraté**  
1 litre(s) **Eau**  
25 g **Beurre**  
0.25 c. à café **Sel**  
4 pincée(s) **Poivre**

## Ingrédient pour le dressage

4 c. à café **Crème liquide  
(fleurette)**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe. Les laver et les détailler en gros dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Fendre les poireaux en deux à l'aide d'un couteau d'office et les rincer longuement sous un filet d'eau froide pour éliminer le sable ou la terre qu'ils sont susceptibles de contenir.
- 3 Les émincer assez finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Détailler les tranches de haddock fumé en lanières à l'aide d'un couteau d'office.

## Étape 2

### Cuisson de la soupe

- 1 Placer les pommes de terre et les 4/5èmes des poireaux dans une grande casserole.
- 2 Émietter le cube de bouillon de légume dans la casserole. Ajouter l'eau et le sel.
- 3 Porter à ébullition et cuire à couvert pendant 15 minutes.

- 4 Ajouter la moitié du haddock fumé et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- 5 Ajouter la crème liquide, poivrer et mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

### **Étape 3**

#### Cuisson du poireau

- 1 Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive.
- 2 Ajouter le poireau réservé et le faire suer pendant 3 minutes en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Répartir la soupe dans des bols.
- 2 Ajouter le reste de haddock et quelques éclats de poireau.
- 3 Verser la crème liquide sur chaque bol et servir sans attendre.