Soupe froide de concombres à la truite et à l'aneth



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de raifort 450g



Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g



Bresc WOK Ail & Oignon de printemps 450g

Ingrédients

10

- 315 g de crème fraiche
- 125 g de beurre
- 125 g oignon
- 125 g d'aneth, haché
- 100 g de jus de citron
- 50 g de farine
- 50 g de WOK Ail et oignon vert de printemps Bresc
- 50 g de ras el hanout mélange d'épices Bresc
- 25 g de purée de raifort Bresc
- 5 concombres (épluchés, coupés en dés)
- 5 filets de truite, fumés
- 3 pomme de terre (épluchée, coupée en dés)
- 3 cébette, émincée
- 10 dl de bouillon de poulet
- 5 dl de lait
- sel et poivre

Méthode de préparation

Chauffer le beurre et y faire blondir l'oignon et l'ail, sans laisser brunir. Ajouter la farine, les dés de concombre et de pomme de terre et faire revenir 1 à 2 minutes. Verser le bouillon de poulet et assaisonner avec les épices à ras el hanout, la purée de raifort, le sel et le poivre. Laisser bouillir environ 15 minutes à feu doux et laisser refroidir. Réduire la soupe en purée avec le jus de citron, le lait et la moitié de l'aneth. Ajouter la crème fraîche et réserver la soupe froide. Verser la soupe dans les bols à soupe. Détailler la truite en morceaux et les répartir sur les bols à soupe avec la cébette. Garnir avec le reste d'aneth haché.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000