



Hôtel les bains  
de Camargue

★★★★



## Potage de Saumon au Fenouil

### Panier pour 4 personnes

- 6 bulbes de fenouil
- 4 pavés de saumon frais
- 2 c. à soupe de crème fraîche liquide légère
- 60 g de beurre allégé
- 2 c. à soupe de persil frais haché
- 1 c. à soupe d'aneth ciselé
- sel, poivre au goût

Nettoyez les bulbes de fenouil, ôtez le cœur et tranchez-les en morceaux. Retirez la peau et les arêtes des pavés de saumon. Émiettez grossièrement leur chair.

Dans une cocotte faites fondre le beurre à feu moyen. Faites-y étuver les morceaux de fenouil pendant 20 minutes.

Ajoutez ensuite le saumon émietté, mouillez avec 20 cl d'eau, puis poursuivez la cuisson encore 20 minutes à feu moyen.

Ajoutez alors la crème liquide, le persil haché et l'aneth ciselé, puis salez et poivrez selon vos goûts et laissez cuire encore 5 minutes à feu doux.

Versez le potage dans des assiettes creuses et servez de suite.