



GROUPE

Emile Fournier & Fils

# Soupe de poisson crémeuse au tarama norvégien



Pour 4 portions / 30 minutes / Facile

10

## Ingrédients

- 4 carottes + 1 poireau + 1 petit céleri-rave
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 300 g saumon, en morceaux + 300 g filet de cabillaud, en morceaux
- 4 cuillères à soupe de tarama norvégien FOURNIERFILS
- ½ cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche ou de persil
- 3 cuillères à soupe de farine de blé
- 1 litre de bouillon de poisson + 30 cl de lait + 20 cl de crème

Saviez-vous que la soupe de poisson est encore plus délicieuse lorsqu'on y ajoute du tarama norvégien? Le tarama norvégien ajoute une belle saveur fumée et regorge du 5ème goût, l'Umami. Cette soupe de poisson convient aussi bien à un usage quotidien qu'aux fêtes.

## Mise en oeuvre

- Coupez les carottes, les poireaux et le céleri-rave en lanières.
- Faites chauffer le beurre dans une casserole. Faire revenir les carottes, les poireaux et le céleri-rave pendant 3 minutes.
- Saupoudrez de farine et remuez plusieurs fois.
- Ajoutez le bouillon de poisson, le lait et la crème, portez à ébullition et laissez mijoter la soupe 15 minutes.
- Ajoutez le poisson et le tarama norvégien et laissez mijoter la soupe encore 5 minutes.
- Assaisonnez de poivre et saupoudrez de ciboulette fraîche ou de persil.

