



# Potage parmentier au saumon, aux crevettes et à l'huile d'aneth



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet d'aneth  
2 cuillères à soupe de beurre  
1 oignon (émincé)  
4 tiges de blanc de poireau  
4 pommes de terre  
1 l de bouillon de volaille  
2 décilitres de crème  
sel et poivre  
200 grammes de saumon fumé  
125 grammes de crevettes grises  
1 citron (le zeste râpé)

## Méthode de préparation

- 1.** Mixez l'huile d'olive avec l'aneth au blender ou au mixeur plongeur et versez-la dans un tamis. Réservez.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans une sauteuse. Faites suer l'oignon. Ajoutez les poireaux émincés et mélangez bien. Laissez cuire pendant quelques minutes.
- 3.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les aux poireaux et couvrez le tout de bouillon de volaille. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Mixez bien le potage, ajoutez la crème, salez et poivrez.
- 4.** Portez brièvement à ébullition. Servez le potage dans les assiettes et garnissez-le de saumon fumé, de crevettes grises et de zeste de citron râpé.