



Soupe de printemps accompagnée de saumon et de fromage à la crème

 **Temps de préparation**

30 min à 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingrédients

1 oignon
1 poireau (blanc)
1 l d'eau
1 cube de bouillon
1/2 brocoli
1 paquet de cresson
1 poignée de cerfeuil
1 paquet de saumon fumé
1 boîte de fromage frais (style Philadelphia)
1 huile d'olive (ou du beurre)
cresson (alénois ou de fontaine, pour la décoration)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Hachez finement l'oignon et le poireau. Faites-les revenir dans du beurre ou de l'huile d'olive. Recouvrez d'un litre d'eau et portez le tout à ébullition. Ajoutez le cube de bouillon. Laissez mijoter 20 minutes. Coupez le brocoli en fleurettes et ajoutez celles-ci à la préparation. Laissez mijoter pendant 5 minutes.
- 2.** Retirez la casserole du feu et ajoutez le cresson et le cerfeuil. Mixez le tout, salez et poivrez.
- 3.** Servez avec une lamelle de saumon fumé enroulée sous la forme d'une rose et une cuillère de fromage à la crème. Garnissez de cresson (alénois ou de fontaine).