

Soupe de saumon au curry

Pour 1 personne :

- 125 g de filets de saumon sans la peau coupés en morceaux
- 1/2 cuillères à soupe de pâte de curry doux
- une noisette de beurre
- 1/4 d'oignon haché
- ~~1 c.s. de vin blanc~~
- 10cl de crème liquide
- 10cl de lait de coco
- 10 cl d'eau
- 1 pomme de terre coupée en dés
- 1/2 carotte coupée en rondelles
- 1 cuillères à soupe de ~~persil plat~~ coriandre hachée
- sel et poivre



1. Chauffer le beurre dans une grande casserole, y ajouter les oignons et les faire revenir 3 à 4 min à feu doux jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre.
2. Incorporer la pâte de curry et prolonger la cuisson d'1 min.
3. Verser l'eau, ~~le vin~~, la crème liquide et le lait de coco. Saler et poivrer. Porter à ébullition en mélangeant.
4. Incorporer les dés de pommes de terre et les rondelles de carottes et laisser mijoter 15 min environ, à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ne pas les laisser se défaire.
5. Ajouter délicatement les morceaux de saumon et laisser cuire 3 min.
6. Incorporer ~~le persil~~ la coriandre, rectifier l'assaisonnement.
7. Servir la soupe immédiatement.