



SOUPE DE HADDOCK AU SAFRAN

Ingrédients pour 4 personnes :

350 grs de haddock

2 poireaux, 4 pommes de terre moyennes, 2 gousses d'ail

25 cl de lait et 50 cl de bouillon de volaille dégraissé

20 grs de beurre, 4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

1 jus de citron

1 cuil. à soupe de curry et une dosette de safran

un peu de coriandre ciselée, du poivre (pas de sel le poisson est assez salé)

Préchauffer le four à 180°. Enlever la peau du haddock. Mettre les filets dans un plat, recouvrir avec le lait et le bouillon de volaille, ajouter la moitié du beurre. Porter à ébullition puis cuire au four 8 mn.

Laver et peler les légumes, émincer les poireaux et couper les pommes de terre en gros cubes. Ecraser l'ail. Dans une cocotte, faire chauffer le reste du beurre, ajouter les légumes et faire revenir à feu très doux pendant quelques minutes. Ajouter le curry et le safran, mélanger et laisser encore cuire un peu à feu doux.

Egoutter le haddock et le tenir au chaud. Verser le liquide de cuisson sur les légumes et faire mijoter 20 mn. Incorporer le jus de citron et la crème, poivrer, ajouter la coriandre, mélanger et émietter le haddock dans le potage. Servir bien chaud.