

SOUPE MOUSSEUSE AUX LÉGUMES-RACINES BIO



LÉGUMES-RACINES BIO / SAUMON SAUVAGE COHO DE SITKA / PLEUROTÉS DU PANICAUT BIO DE L'ÖBERLAND ZÜRICH

Ingrédients pour 10 portions

Pommes de terre bio, farineuses	200 g
Carottes bio, grandes	200 g
Céleri-rave bio	150 g
Oignon rouge	1
Bouillon de légumes	1 l
Crème entière	2,5 dl
Beurre de montagne du Jura bernois	50 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP	10 ml
Terre di Bari Castel del Monte	

Pleurotes du Panicaut bio de l'Öberland zurichois 100 g
Sel et poivre

Filet de saumon sauvage Coho de Sitka, surgelé 600 g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP 10 ml
Terre di Bari Castel del Monte
Sel et poivre

Éplucher les légumes et l'oignon rouge, puis les couper en dés. Faire revenir le tout dans l'huile d'olive et déglacer avec le bouillon de légumes, assaisonner et cuire pendant environ 20 minutes. Mixer la soupe, ajouter la crème, saler, poivrer et réserver au chaud.

Couper le saumon sauvage en bandes, saler et poivrer, faire revenir légèrement dans l'huile d'olive et cuire au four à 90 °C, jusqu'à une température à cœur de 56 °C.

Faire revenir brièvement les pleurotes du Panicaut dans le beurre. Saler, poivrer et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Remuer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse, disposer le saumon sauvage et les pleurotes du Panicaut dans l'assiette et verser la soupe par-dessus.

Vin conseillé

Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle, La Côte AOC