

Délice des *potages*



Potage au saumon



Ingrédients

2 petits Champignons de Paris
10 petits cubes de Saumon cru (2cm)
2 belles Crevettes roses
Ciboulette
2 cubes de Bouillon de légumes
(Knorr par exemple) pour l'ensemble des
convives.

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Couper les champignons en lamelles très très fines dans chaque assiette. Décortiquer les crevettes et les couper en tronçons. Couper le saumon en cubes ou morceaux d'environ 2 cm. Ciseler la ciboulette et réserver.

Dans une casserole faire bouillir 1 l d'eau avec les 2 cubes de bouillon de légumes volailles Knorr. Quand l'eau se met à bien bouillir : verser aussitôt sur chaque assiette largement. Saler, poivrer et parsemer de ciboulette / coriandre.

BON APPETIT...