Potage parmentier au saumon, aux crevettes et à l’huile d’aneth

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet d'aneth
2 cuillères à soupe de beurre
1 oignon (émincé)
4 tiges de blanc de poireau
4 pommes de terre
1 l de bouillon de volaille
2 décilitres de crème
sel et poivre
200 grammes de saumon fumé
125 grammes de crevettes grises
1 citron (le zeste râpé)

Méthode de préparation

1. **Mixez l'huile d'olive avec l'aneth au blender ou au mixeur plongeur et versez-la dans un tamis. Réservez.**

2. **Laissez fondre le beurre dans une sauteuse. Faites suer l'oignon. Ajoutez les poireaux émincés et mélangez bien. Laissez cuire pendant quelques minutes.**

3. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les aux poireaux et couvrez le tout de bouillon de volaille. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Mixez bien le potage, ajoutez la crème, salez et poivrez.**

4. **Portez brièvement à ébullition. Servez le potage dans les assiettes et garnissez-le de saumon fumé, de crevettes grises et de zeste de citron râpé.**