Potée au poireau, brocoli et saumon fumé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (pour purée)
sel
1 branche brocoli
1 petit bocal de crème aigre
1 tige de poireau (ciselée)
200 grammes de saumon fumé (en morceaux)
poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre.**
   Coupez la branche de brocoli en morceaux. Faites-la cuire avec les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. 5 minutez avant la fin du temps de cuisson, ajoutez les bouquets de brocoli. Égouttez et écrasez pour obtenir une purée fine.

2. **Mélangez avec la crème aigre, salez et poivrez. Ajoutez les anneaux de poireau cru et le saumon. Réchauffez éventuellement une bonne fois.**

   Astuce : terminez par de la ciboulette hachée finement et un oignon rouge émincé.