



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 minutes 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.