

Soupe au panais, à la pomme et à la truite fumée



Ingrédients (4 personnes)

400g filet de truite fumée
2 oignons
2 pommes
2 poireaux
600g panais

2 gousses d'ail
Persil
2 càc de vinaigre
pain ciabatta
eau - huile - sel - poivre - bouillon

Préparation

1. Préchauffez le four à 210 degrés et portez 400 ml d'eau par personne à ébullition. Émincez l'oignon et écrasez l'ail ou hachez-le finement. Épluchez le panais, taillez le panais et les poireau en rondelles. Réservez un petit morceau de pomme pour la garniture. Épluchez le reste et coupez-les grossièrement.
2. Dans la marmite à soupe, faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon et l'ail 2 à 3 minutes à feu moyen. Ajoutez le panais, le poireau et la pomme, puis poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.
3. Ajoutez l'eau bouillante et émiettez le cube de bouillon au-dessus de la marmite. Couvrez et faites cuire 10 à 12 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que le poireau et le panais aient ramolli.
4. Pendant ce temps, enfournez la ciabatta 6 à 8 minutes. Émiettez la truite fumée à l'aide de deux fourchettes. Ciselez le persil et le reste de pomme.
5. Hors du feu, mixez le contenu de la marmite à l'aide du mixeur plongeant. Ajoutez le vinaigre et éventuellement un filet d'eau pour éclaircir la soupe. Salez et poivrez.

Présentation

Servez la soupe sur des assiettes creuses ou dans des bols. Disposez la truite fumée et la pomme au milieu, puis garnissez avec le persil et du poivre (fraîchement moulu). Accompagnez le tout de la ciabatta croustillant.