

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Bisque de saumon au safran et au thym



HIVER NOEL PALEO POISSON



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients

Pour 8 amuse-bouches

- 1 poireau (sans le vert foncé)
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 pomme de terre
- 100g de saumon

- 10 pistils de safran
- 2cs d'eau
- 25-30 cl de bouillon de légumes
- Thym
- Sel

1. Quelques heures avant, faites tremper le safran dans l'eau afin qu'il infuse et libère ses arômes.
2. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d'eau.
3. Lavez et parez les légumes, taillez-les en petits morceaux.
4. Quand l'eau bout, déposez les légumes dans le panier pour 10 minutes de cuisson. Au bout de 6 minutes, ajoutez le saumon sur les légumes et poursuivez la cuisson.
5. Quand tout est cuit, transférez l'ensemble dans un blender, ajoutez 25-30 cl de bouillon de légumes, le safran et son eau de trempage, un peu de thym et du sel.
6. Mixez finement, puis ajoutez un filet de jus de citron, rectifiez l'assaisonnement et servez.

Une bisque ultra rapide et simple à préparer. Elle peut être préparée la veille, servie en amuse-bouche, en entrée ou en plat en rajoutant un peu plus de bouillon et en proposant des croutons de pain de sarrasin. Vous allez être épaté !

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram