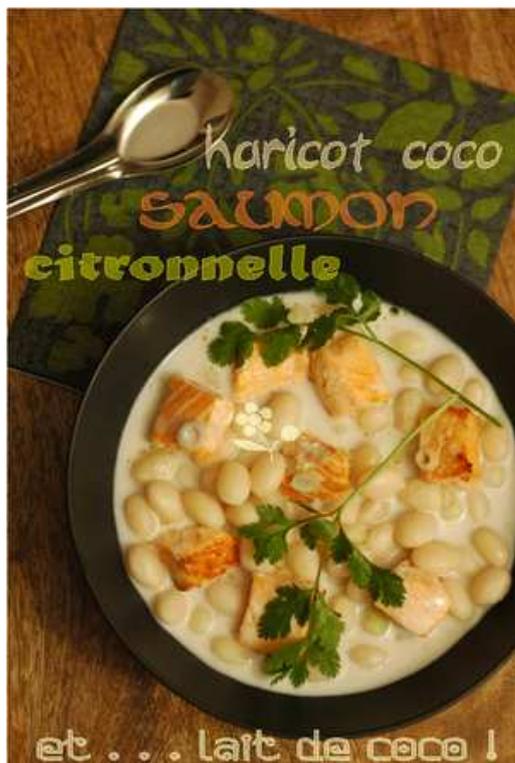


SOUPE DE HARICOT COCO, SAUMON, CITRONNELLE & LAIT DE COCO

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 35 min



450 g de Cocos de Paimpol

1 tige de citronnelle

400 g de filets de saumon

250 ml de fumet de poisson (1 cuillère à soupe rase de fumet de poisson en poudre dans 25 cl d'eau)

200 ml de lait de coco de bonne qualité

huile d'olive

sel

poivre

coriandre fraîche

- 1 Les haricots coco étant déjà écossés, les plonger avec la moitié de la tige de citronnelle dans une eau froide non salée et les faire cuire 30 min à partir de l'ébullition.
- 2 Emincer finement le reste de citronnelle.
- 3 Dans une grande casserole, faire chauffer 25 cl d'eau avec le fumet de poisson. A ébullition, baisser le feu et ajouter le lait de coco, la citronnelle et laisser réduire un peu. Saler et poivrer.
- 4 Couper le saumon en dés et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Réserver.
- 5 Quand les cocos sont cuits, les égoutter, en prélever 1 belle cuillère à soupe et la mixer avec une partie du fumet-lait de coco-citronnelle (qu'il est possible de filtrer pour ôter la citronnelle, comme j'adore, je l'ai conservé dans ma "soupe").
- 6 Réunir l'ensemble des ingrédients (soupe cocolactée, haricots cocos et dés de saumon) dans la casserole et faire réchauffer à feu doux.
- 7 Rectifier l'assaisonnement et servir chaud parsemé de coriandre ciselée.