



# VELOUTÉ DE COURGETTE ET CHIPS DE SAUMON FUMÉ

6 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

- 4 tasses d'oignons espagnols coupés en dés
- 2 zucchinis coupés et tranchés
- 2 zucchinis jaunes coupés et tranchés
- ½ tasse de courge butternut
- 2 pommes de terre rondes pelées
- 50 g de saumon fumé coupé
- 1 c. à soupe de cumin moulu
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à thé d'ail haché
- 2 L de bouillon de poulet



## PRÉPARATION

### Chips de saumon fumé

- 24 heures à l'avance, étaler du saumon fumé sur une plaque à cuisson.
- Laisser sécher au four, à température très basse, pendant quelques heures.
- Une fois prêt, mélanger de l'aneth frais et couper en copeaux.

### Velouté de courgette

- Avec une mandoline, couper en fines lamelles la peau des zucchinis.
- Couper les lamelles en dés et réserver dans un plat.
- Faire réduire la chair des zucchinis, les pommes de terre, la courge butternut, les oignons et les épices avec le bouillon de poulet.
- Une fois que les pommes de terre et la courge butternut sont tendres, passer le mélange au thermomix.
- Ajouter la peau des zucchinis, coupés en dés dans le mélange de soupe.
- Lors du service, ajouter quelques chips de saumon.