



Ingrédients pour 4 pers. :

2 bottes de cresson  
80 g de cœur de filet de saumon fumé  
1 quart de baguette rassis (ou n'importe quel autre reste de pain)  
1 gousse d'ail  
2 pommes de terre moyennes  
1/2 oignon  
600 ml de bouillon de volaille  
100 ml de lait  
100 ml de crème fraîche liquide  
25 g + 25 g de beurre  
Sel  
Poivre du moulin

**Variantes :**

Pour une version sans gluten, prenez du pain sans gluten.  
Pour relever un peu ce velouté, mettez une pointe de piment ou de wasabi (à incorporer une fois la soupe mixée).

À la place du saumon fumé, mettez 4 œufs pochés et 50 g de petits lardons fumés dorés à la poêle.

- Coupez la base des bottes de cresson pour ne garder que le haut des tiges. Lavez-les soigneusement.
- Pelez les pommes de terre, coupez-les en cubes et rincez-les.
- Faites fondre 25 g de beurre dans une cocotte. Ajoutez les tiges de cresson et laissez-les suer 2 mn en remuant. Ajoutez les pommes de terre, le bouillon de volaille, le sel et laissez cuire à feu moyen pendant 20 mn.
- Pendant ce temps, coupez le cœur de saumon fumé en petits dés de +/- 1,5 cm. Réservez.
- Pelez et coupez en deux la gousse d'ail. Coupez le pain en petits croûtons de +/- 1,5 cm. Faites chauffer les 25 g de beurre restant, ajoutez l'ail et les petits croûtons. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Jetez les demi-gousses d'ail et réservez les croûtons.
- Faites chauffer le lait et la crème et ajoutez-les - une fois le cresson cuit - dans la cocotte. Remuez et laissez cuire encore 3 mn. Retirez du feu et mixez.
- Disposez les croûtons frits et les dés de saumon dans 4 bols et recouvrez de velouté de cresson. Poivrez et servez aussitôt.

💡 Si vous choisissez de faire des œufs pochés, ci-dessous quelques conseils pour les réaliser :

- Prenez des œufs extra-frais et à température ambiante.
- Procédez par petites quantités (3 œufs au maximum dans la casserole, moins si vous n'êtes pas à l'aise...).
- Faites bouillir une casserole d'eau avec un filet de vinaigre. **Ne salez pas !**
- Baissez le feu, l'eau doit frémir très doucement.
- Cassez un œuf dans une tasse à café, approchez-la au ras de l'eau frémissante et retournez-la d'un coup sec. Il est très important de faire un mouvement rapide car le blanc de l'œuf tombera en même temps que le jaune et le recouvrira (alors qu'en penchant la tasse délicatement dans l'eau, le blanc se répandra un peu partout...).
- Avec une spatule, rabattez délicatement le blanc sur l'œuf.
- Laissez cuire 3 mn pour un œuf de taille moyenne (+/- 60 g) : le blanc doit être ferme et le jaune liquide (touchez le jaune avec votre doigt, il doit être souple).
- Récupérez les œufs avec une écumoire et plongez-les dans un saladier d'eau glacée pour stopper leur cuisson.
- Avec un couteau ou une paire de ciseaux, ébarbez délicatement le blanc pour redonner une jolie forme.

