



Cullen Skink (soupe écossaise)



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de haddock
4 pommes de terre
50 cl de lait
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 oignon
Thym et laurier
Ciboulette ou persil
Sel, poivre

Faites pocher dans l'eau le filet de poisson, peau au-dessus.

Ajoutez le thym et le laurier et laissez pocher 5 à 7 mns.

Egouttez et conservez l'eau de cuisson.

Effeuillez le haddock et ôter les arêtes. Réservez.

Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive sans le colorer,
puis ajouter les pommes de terre coupées en dés. Mélangez.

Versez le lait et l'eau de cuisson du haddock.

Salez légèrement et poivrez.

Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient
fondantes.

Ôtez le thym et le laurier, puis écrasez grossièrement les pommes
de terre avec une fourchette en laissant quelques morceaux. Vous
devez obtenir la consistance d'une soupe épaisse.

Rajoutez du lait et de l'eau si besoin.

Servez dans des bols en ajoutant le haddock effeuillé et parsemé
de ciboulette ou de persil

