



# *Soupe froide aux Courgettes et Saumon Papillote*

*de Dodo*

Ingrédients :

Pour 4 personnes

3-4 courgettes

200—300 g de filet de saumon frais

1 gros oignon ou deux petits (1/3 pour la papillote de saumon)

1 gousse d'ail

1 brin de thym

6 dl de bouillon de légume

Peler et couper les courgettes en petits dés.

Faire revenir les courgettes dans une poêle avec l'oignon et l'ail pendant 3 minutes.

Réservez quelques dés de courgettes pour la décoration.

Ajouter le bouillon et laisser cuire à petit feu pendant 20 minutes.

Passer au mixer la soupe après avoir enlevé le brin de thym et laisser refroidir.

Faire une papillote de papier d'aluminium et faire cuire le filet de saumon assaisonné avec le 1/3 de l'oignon, sel poivre pendant 20 minutes au four à 200°. Laisser refroidir.

Dresser dans des bols, émietter le saumon et le répartir au centre du bol. Ajouter les dés de courgettes réservés au début de la préparation.