

Vite, un kilt !



Photo Laurent Grandadam

### Cullen skink (Soupe au Haddock)

Cette recette vient de Cullen, petit port de pêche au nord ouest de l'Ecosse. Le mot Skink signifie soupe en patois gaélique de cette région.

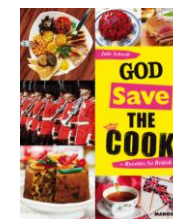
Préparation 15 minutes- Cuisson 30 minutes

Pour 4 personnes

300g de filet de haddock fumé dessalé, 50g de beurre, 1 oignon, 1 branche de céleri, 1 feuille de laurier  
200g de pommes de terre pelées et coupées en cubes, 75cl de court-bouillon de poissons, 3 cuil. à soupe de crème épaisse, 1 cuil. à soupe de persil finement ciselé

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon haché finement et la branche de céleri émincé. Laissez dorer quelques instants, puis couvrez et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez le court bouillon, les pommes de terre, le laurier et le haddock. Portez à petite ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Retirez le haddock délicatement. Retirez les éventuelles arêtes restantes et la peau du haddock. Mixez la soupe finement, ajoutez la crème épaisse, assaisonnez et mélangez bien. Ajoutez le haddock que vous aurez effiloché. Faites chauffer quelques minutes, ajoutez le persil ciselé et servez immédiatement.

**Julie Schwob,**  
**Auteure et styliste culinaire,**  
**[www.julieschwob.com](http://www.julieschwob.com)**



« God save the cook » aux Editions Mango...!