

# Soupe de poireaux, bâtonnets aux noix et truite fumée



Pour 6 personnes il vous faut :

## ***Soupe de poireaux :***

- 2 tablettes de bouillon de poule
- +ou- 1 litre d'eau
- sel
- le vert de 2 poireaux
- 3 pommes de terre

## ***Bâtonnets aux noix et truite fumée***

- 1 pâte brisée, maison ou du commerce
- 50g de comté râpé
- 1 blanc d'oeuf
- 2 tranches de truite fumée
- 70g de noix moulées
  
- 6 cuil à café de crème fraîche épaisse
- 2 tranches de truite fumée
- sel de Bayonne au piment d'Espelette(facultatif)

## Préparation :

Peler, laver et couper les pommes de terre en cubes. Laver et couper les verts de poireaux en petits morceaux. Dans une casserole, verser un litre d'eau, ajouter les tablettes de bouillon de poule, puis les poireaux et les pommes de terre. Cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Saler et mixer finement. Ajouter de l'eau si la soupe est trop épaisse.

Préparer les bâtonnets pendant la cuisson de la soupe. Étaler la pâte brisée finement et répartir le comté râpé sur la moitié de sa surface, plier la pâte en 2. Aplatir légèrement au rouleau, puis découper les bâtonnets. Les badigeonner de blanc d'oeuf avec un pinceau. Saupoudrer les noix sur les bâtonnets, puis déposer la truite fumée coupée en petits morceaux. Enfourner pour 10mn à 180°C.

Verser la soupe dans des bocaux ou des assiettes creuses et déposer au centre une cuillère à café de crème fraîche épaisse. Entourer la crème de lanières de truite fumée, puis saupoudrer de quelques grains de sel de Bayonne au piment d'Espelette. Poser un ou deux bâtonnets aux noix et truite fumée, et déguster bien chaud!!