

# SOUPE DE HOMARD, ST JACQUES ET LEGUMES

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 10 mn**

**6 Personnes:**

- 400 g de chair de homard fraîche
- 170 g de St Jacques
- 1 poireau
- 1 fenouil
- 2 pommes de terre
- 60 ml de farine
- 60 ml de beurre
- 125 ml de vin blanc sec
- 1 l de fumet de poisson (ou bouillon de légumes)
- 180 ml de crème fraîche 15 %
- 2 c. à soupe d'estragon frais
- sel, poivre

**Préparation:**

- 1. Préparez le fenouil en enlevant les tiges et le feuillage. Coupez le bulbe en dés.
- 2. Épluchez et coupez les pommes de terre en dés.
- 3. Lavez et émincez le poireau. Émincer les légumes
- 4. Hachez l'estragon.
- 5. Dans une casserole, faites chauffer le beurre à feu doux. Faites-y suer le poireau et le fenouil 10 minutes, en mélangeant régulièrement.
- 6. Ajoutez la farine progressivement, en mélangeant.
- 7. Versez le vin blanc et faites chauffer à feu moyen en remuant jusqu'aux premiers bouillons.
- 8. Ajoutez le fumet et les dés de pommes de terre.
- 9. Couvrez et laissez mijoter 10 min.

- 10. Ajoutez la crème, le homard et les St Jacques.
- 11. Assaisonnez et faites chauffer jusqu'aux premiers frémissements.
- 12. Au moment de servir, parsemez d'estragon.