



1/4 tasse (60 g) de beurre
1 c. à café de curcuma
2 poireaux moyens, parties blanches seulement, émincés
2 branches de céleri avec les feuilles, émincées
2 gousses d'ail, hachées
1/4 tasse (40 g) de farine
4 tasses (1 litre) de bouillon de légumes
4 tasses (1 litre) de lait entier
1 bouquet garni (persil, thym, laurier ficelés ensemble)
500 g de saumon, la peau enlevée et coupé en cubes
500 g de bébés épinards
Sel et poivre au goût

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.

Ajouter le curcuma, les poireaux, le céleri, l'ail, et cuire 8 minutes sans laisser la préparation brunir. Ajouter le sel et la farine, et cuire en brassant une minute. Ajouter le bouillon, le lait et le bouquet garni et amener à ébullition.

Assaisonner le saumon et l'ajouter à la soupe.

Laisser mijoter, partiellement couvert, 10 minutes à feu moyen-bas. Ajouter les épinards.

Rectifier l'assaisonnement et poursuivre la cuisson une autre minute. Enlever le bouquet garni et servir la soupe bien chaude.