



300 g (11 oz) de saumon fumé à l'érable
8 tasses (2 litres) de court-bouillon de poisson
1 lb (500 g) de maïs en grains surgelés
Poivre de Cayenne
4 jaunes d'oeufs
1 tasse (250 ml) de crème fraîche épaisse (Liberté)
Aneth séché ou frais

Faire chauffer le court-bouillon de poisson et y faire pocher le saumon fumé pendant 5 minutes.
Retirer le poisson et laisser refroidir.

Ajouter le maïs en grains dans le court-bouillon et cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.
Passer le court-bouillon et les grains de maïs dans le mélangeur ou utiliser le mixeur plongeur,
jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.

Remettre la préparation dans une casserole et assaisonner de poivre de Cayenne.
Émietter le saumon et l'ajouter à la soupe et porter à ébullition.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs et la crème.
Enlever la soupe du feu et laisser refroidir un peu.
Ajouter le mélange de jaunes d'oeufs et de crème, en remuant constamment.
Au moment de servir, augmenter la température pour que la soupe soit presque bouillante.
Ne jamais faire bouillir la soupe de nouveau afin d'éviter de la faire cailler.
Saupoudrer d'aneth pour le service.