**Merlan avec du saumon dans une soupe crémeuse**

**filets de merlan
fumet de poisson
herbes de moules
courgettes
fenouil
carotte
oignons
beurre
crème fraîche
vin blanc
oseille
poivre et sel>
persil<
crevettes grises**

Roulez les bâtonnets de saumon frais dans un filet de merlan et épinglez-les avec-les avec des bâtonnets à cocktail. Pochez les rouleaux dans un fumet de poisson enrichi aux herbes de moules pendant quelques minutes. Retirez-les du liquide à pocher, conservez-les et gardez les rouleaux de merlan au chaud.

**La soupe** : coupez les courgettes, le fenouil, la carotte et l'oignon en brunoise et faites mijoter ce mélange dans le beurre. Ajoutez une boîte de crème, un verre de vin blanc et la même quantité de fumet. Laissez bouillir pendant un moment.

Mélangez avec quelques cuillères d'oseille. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

**Dans l’assiette :** une louche de soupe aux légumes, un rouleau de merlan et terminez par des crevettes pelées et du persil haché.

Vous pouvez remplacer le merlan par des filets de sole si vous le souhaitez.