

# Potage au poisson et chips de pappadums

6 portions  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 25 minutes

## Ingrédients

1 oignon jaune coupé en 8  
1 panais pelé et coupé en rondelles  
1 blanc de poireau coupé en rondelles  
2 pommes de terre pelées et coupées en gros cubes  
1 litre (4 tasses) de bouillon de légumes du commerce réduit en sodium  
250 g (1/2 lb) de filet de poisson blanc (tilapia, morue, aiglefin ou flétan)  
taillés en morceaux  
1 boîte de 370 ml (13 oz) de lait évaporé non sucré  
Poivre du moulin et sel  
4 à 6 pappadums nature ou autres biscuits secs



## Préparation

Dans une grande casserole, mélanger l'oignon, le panais, le poireau, les pommes de terre et le bouillon.  
Porter à ébullition, couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres, soit environ 20 minutes. Retirer du feu.  
Ajouter le poisson, mélanger, couvrir et laisser pocher 5 minutes.  
Réduire en purée lisse au mélangeur électrique (blender).  
Verser le lait, poivrer généreusement et ajouter une pincée de sel.  
Placer les pappadums un à la fois au micro-ondes (directement sur le plateau rotatif) et cuire 20 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient secs, gonflés et croustillants. Casser avec les doigts et servir avec le potage.

Bon appétit!

