



Potage Cardinal

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le potage Cardinal en version vision-plaisir, plus simple à réaliser.

Ingrédients :

- 1 litre de soupe de poisson
- 30 g de beurre
- 35 g de farine
- 1/2 litre de lait
- sel et poivre
- 20 g de concentré de tomate
- 100 g de beurre d'écrevisses

Recette pour: 6 personnes



Réalisation :

Commencer par réaliser une béchamel. Dans une casserole, mettre le beurre puis le faire fondre doucement sur un feu doux. Ajouter la farine et mélanger sur le feu pendant environ 1 minute. Verser le lait par-dessus et porter à ébullition. Assaisonner légèrement et réserver au chaud. Dans une deuxième casserole, mettre à chauffer la soupe de poisson. A ébullition, verser la béchamel par-dessus. Laisser votre casserole sur feu doux et y ajouter le concentré de tomates. Dès l'ébullition, éteindre et y verser le beurre d'écrevisse. Mélanger délicatement et servir aussitôt.

Vous pouvez remplacer le beurre d'écrevisse par du beurre de homard. Accompagné de petits croûtons, votre potage Cardinal n'en sera que meilleur.