

Soupe de poisson

Pour 6 pers:



- 2 têtes de gros poisson et autres déchets
- 1 poireau
- 1 carotte
- 2 oignons
- 3 tomates ou du concentré
- 3 piments oiseau
- 1 dose de safran

Bien laver le poisson et enlever toutes les déchets noirâtres.

Faire revenir dans une cocotte, les oignons, le poireau et la carotte coupés en tronçons. Ajouter les tomates puis le poisson, l'ail, le piment et le safran. Couvrir l'ensemble d'eau froide. Laisser cuire environ 1/2 h, jusqu'à ce que carotte et poireau soient cuits, le poisson cuisant beaucoup plus vite.

Retirer le poisson à l'écumoire. Récupérer le plus possible de chair. Récupérer les légumes et filtrer grossièrement le jus de cuisson, ceci afin d'éliminer les arrêtes qui ont pu tomber au fond de la cocotte. Écarter les piments.

Mixer le liquide et les légumes avec une partie de la chair. En rajouter jusqu'à obtenir la consistance voulue pour la soupe.

S'il y a beaucoup de chair, le fait de la mixer entièrement d'emblée avec les légumes, risque de donner une soupe très épaisse. Donc il vaut mieux ajouter la chair au fur et à mesure.

Se méfier des piments, les mixer avec l'ensemble progressivement.

Peut se servir avec des croûtons frottés d'ail.