



SOUPE DE POISSONS

Ingédients pour 4 personnes :

- 500g de poissons pour la soupe
- 2 tomates
- 1 pomme de terre (pour épaissir)
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 petit oignon
- 1 boîte de Bisque de Homard
- 1 verre de vin blanc
- 2 dosettes de safran
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Huile d' olive
- Sel et Poivre
- Piment de Cayenne

Trempez les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes pour les peler ensuite.

Coupez en petits morceaux le blanc de poireau, les carottes, le brin de céleri et l'oignon.

Dans un peu d' huile, faire suer les légumes.

Mettez ensuite les poissons coupés en morceaux et remuer le tout pendant 3 minutes.

Ajoutez les tomates pelées et le concentré de tomates, remuez et versez le vin blanc , puis recouvrez le tout avec de l'eau.

Portez à ébullition ; incorporez ensuite le safran, salez, poivrez et pimentez à votre convenance.

Laissez mijoter pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.

Puis passez les poissons au tamis et ne pas hésitez ensuite à passer la soupe obtenue au chinois pour obtenir une texture fine .

En dernier, verser la bisque de homard et remuez.

Servez chaud avec des croûtons frottés à l'ail et la rouille.

Recette de la rouille

Ingédients :

- 4 gousses d'ail dégermées
- 1 petit piment rouge ou piment d' espelette en poudre
- 1 jaune d 'oeuf
- 1 tranche de pain (la mie)
- 1/4 de l d'huile d'olive

Dans un mortier, pilez l'ail avec le piment, ajoutez la mie de pain trempée dans la soupe et pressée ainsi que le jaune d'oeuf. Versez l'huile d'olive petit à petit et montez comme une mayonnaise.

Dans une poêle, faites dorer les croûtons et servir bien chaud avec le rouille et du gruyère (facultatif).