



Soupe de Poisson 1/1



Pour 6 personnes:

1 petite vieille (mais non, pas celle de 80 ans !!!)

1 petit saint-pierre

1 rouget grondin

1 rouget barbet

4 cétaux

1 darne de congre

4 tomates

1 càc de concentré de tomate

1/2 fenouil

1/2 poireau

1/2 branche de céleri

6 gousses d'ail

2 oignons

1 bouquet garni

2 g de safran

3 fleurs de badiane ou 2 cl de pastis

gros sel, poivre du moulin, huile d'olive QS

Rouille: 1 jaune d'oeuf, 1càc de moutarde, 2 gousses d'ail, safran, 1/4 de L d'huile d'olive, sel & piment de cayenne

1 baguette

200 g de gruyère râpé

Soupe de Poisson 1/2



Eplucher, laver tous les légumes. Ebarber, écailler, vider, retirer les ouïes et laver les poissons; les dégorger 5 mn à l'eau courante.

Emincer les oignons, le poireau, le fenouil et le céleri; les suer à l'huile d'olive dans un grand faitout pendant 5 mn sans coloration.

Ajouter les poissons et suer à nouveau 5 mn, mouiller avec 2 à 2,5 litres d'eau froide. Ajouter les tomates coupées en deux et épépinées, le concentré de tomate, le bouquet garni, l'ail écrasé, le safran et le pastis. Saler & poivrer, porter à ébullition, écumer si nécessaire et cuire 30 mn.

Retirer le bouquet garni et les principales arêtes, passer la soupe au mixer ou au moulin à légumes puis au chinois en foulant fortement; rectifier l'assaisonnement.

Broyer finement au pilon les gousses d'ail, ajouter le jaune d'oeuf, la moutarde, le safran, le sel, le poivre et monter au fouet à l'huile d'olive. Couper en tranches et grillées la baguette puis frotter chaque tranche avec une gousse d'ail.