



## La recette du la soupe de poisson

publié le 05/03/2021

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer celle de la soupe de poisson.

Pour sa préparation et pour 8 personnes vous avez besoin

- ▶ 2 kg de poisson divers (merlan, st pierre, congre...)
- ▶ 0.300 kg d'oignon
- ▶ 1 poireau
- ▶ 1 branche de céleri
- ▶ 1/4 de fenouil
- ▶ 2 tomates
- ▶ 0.040 kg de concentré de tomate
- ▶ 1 bouquet garni
- ▶ 8 gousses d'ail
- ▶ 1 pincée de safran

Bien laver et égoutter vos poissons. Faire revenir dans de l'huile d'olive vos oignons, poireaux, céleris, fenouils pendant 5 minutes. Puis y ajouter vos poissons coupés en tronçons et laisser de nouveau revenir pendant 5 minutes. Ajouter vos tomates et votre concentré de tomate et y ajouter 2.5 litres d'eau, ajouter le bouquet garni l'ail et le safran. Saler au gros sel et poivre du moulin. Laisser cuire pendant 30 minutes. Ne pas hésiter à écumer de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, retirer le bouquet garni et les grosses arrêtes et passer le tout au moulin à purée puis au mixeur. Voilà votre soupe est prête.

Bien entendu il faut l'accompagner d'une bonne rouille de fromage râpé et de baguette de pain toastée et frottée avec de l'ail.

Pour tout vous dire dans notre restaurant scolaire nous ne fabriquons pas (servit le vendredi 12 mars à midi) notre soupe de poisson .....trop compliqué pour autant de monde.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.