

4 personnes

Soupe de lotte

Délicieux
(sans le pain
et la chair
de poisson)

Recette espagnole

500g tête de lotte

1 tête de colin

2 œufs (si la soupe est forte)

35g de pignons (facultatif)

200g de tomates

1 oignon, 4 gousses d'ail

Bouquet garni + parfums de soupe de poisson

Safran

Couper la tête de lotte en morceaux et mettre à bouillir avec la tête de colin dans de l'eau salée et poivrée. Ajouter un bouquet garni, 2 gousses d'ail. Lorsque c'est cuit, filtrer, garder le bouillon et récupérer la chair que l'on coupe en petits morceaux (ceci éventuellement)

Couper l'oignon et les tomates pelées; faire frire

Facultatif Dans le mortier, écraser les pignons, un morceau de foie de lotte (le meilleur) si possible. L'ajouter dans la soupe. On peut y ajouter du pain coupé

en petites tranches. Remuer le tout rapidement,
l'ajouter au bouillon avec les morceaux de
chair de poisson.

Écraser dans le mortier, 2 gouttes d'ail, un
peu de safran et y introduire un peu d'huile
d'olive. Verser le tout dans la soupe et laisser
bouillir l'ensemble, à feu doux, $\frac{1}{4}$ d'heure.

Si la soupe est forte } Dans la soupière, casser 2 œufs battus et
débayer avec un peu d'eau afin que jaunes et
blancs ne se séparent. Verser la soupe très
chaude en remuant au début afin de bien
mélanger.

On peut faire cuire des spaghettinis dans le
bouillon en supprimant le sain.