

7 à 8 pers. Soupe de poissons

1 grosse carcasse  
2 beaux grondins  
3 tranches de congé,  
1 grosse tête de merou  
5 à 6 poissons de roche  
Pauvres de 2 à 3 poissons plats  
Foie de lotte (facultatif)

4 à 5 gros poireaux - 3 à 4 carottes -  
2 gros oignons -  
3 échalotes  
5 à 6 gousses d'ail  
Bouquet garni (Persil, laurier, thym, céleri)  
1/2 pied de fenouil (gros)  
Tomates 4 à 5 (facultatif)

1 bouteille de vin blanc sec  
1/2 verre de Ricard  
Eau

Parfums: 4 épices, coriandre, gingembre, fenouil (grain),  
paprika, Safran (à la fin) + curcuma