

6 personnes Soupe de poissons

Aziminu (de Corse, envoyée  
par Aurélie, Guillaume)

---

4 kg de poissons

15 crabs de roche

3 oignons

5 gousses d'ail

15 cl d'huile d'olive

30 cl de vin blanc sec

2,5 litres d'eau

50 g de concentré de tomates

Sel, poivre, safran, 1 brin de thym

1 " de romarin.

---

- Nettoyer les poissons, les égoutter, les couper et les disposer dans un récipient. Saler, poivrer, saupoudrer de safran, verser la moitié de l'huile d'olive, remuer et laisser au frais 1h.30.

- Le temps écoulé, avec le reste de l'huile, faire un roux d'oignons à feu vif, casser et verser les crabs, puis les poissons.

- Faire revenir en remuant 10 à 15 mn.

Ajouter le concentré, les aromates puis mouiller avec 2,5 litres d'eau.

- A la première ébullition, verser le vin, ajouter l'ail et laisser cuire à feu moyen 45mn.
- Passer au moulin à mains avec le gros tamis, recommencer avec le moyen et finir avec le fin.
- Servir chaud avec des croûtons ailés.