

Soupe de poissons

5 à 6 personnes

Poissons :

1 grosse nase

2 beaux grondins

3 tranches de congre

1 grosse tête de morue

5 à 6 poissons de roche

Panures de 2 à 3 poissons plats (genre

facultatif : foie de lotte.

Dans une grande cocotte, verser 5 à 6 c. à soupe d'huile d'olive. Mettre dessus 5 gros poireaux tronçonnés, 3 belles carottes tranchées, 2 gros oignons grossièrement coupés, 2 à 3 échalotes coupées, 6 à 8 gousses d'ail écrasées, 1 bulbe de fenouil coupé, 1 bouquet garni (thym, laurier, aneth, persil, céleri).

Facultatif : 4 à 5 tomates. Couvrir la cocotte. Placer la cocotte sur un feu extrêmement doux et, sans remuer, laisser suer pendant 15 mn. environ.

Alors mettre sur les légumes, les poissons
troussés, les farces et têtes.
Saler, poivrer, couvrir.

Remettre sur le même feu doux, pendant
10 mn, toujours sans remuer.
Ajouter alors une bouteille de vin blanc sec,
1/2 verre de Ricard, de l'eau de façon à
bien recouvrir le tout.

Ajouter les épices: coriandre, gingembre,
4 épices, graines de fenouil, paprika doux.
Le safran et le curcuma ne se mettront
qu'au dernier moment.

Remettre sur un feu vif et amener à l'ébul-
-lition. Laisser cuire environ 30 mn. sans
remuer.

Filter en écrasant au pilon les poissons
pour en retirer les sucs.

Si l'on veut, avant cela, retirer quelques
beaux filets qui peuvent être utilisés
par ailleurs.

Faire cuire des spaghettinis (environ 30g
par personne) dans du bouillon allongé
d'eau salée.

Préparer des croutons grillés ou frites.

La rouille

Fraser au pilon une grosse gouste d'aib, une pomme de terre (moyenne) cuite à part dans du bouillon allongé d'eau salée, du paprika, du piment pour haussa, de la purée de piment fort, du curcuma, sel, poivre, de l'huile d'olive en remuant bien, un peu de bouillon, un jaune d'œuf. Bien hevi.

Les fish-ball

Avec la chair des poissons de la soupe, de la pomme de terre en purée diluée dans du bouillon, de l'oignon hâché rissolé à l'huile d'olive, 1 ou 2 œufs entiers, préparer une farce. Façonner des galettes aplaties et roulées dans la farine. Les faire rissoler. Les servir avec de la rouille ou de la sauce crème, ou une sauce tomate très relevée. (volume équivalent de purée et de poisson)

Ils peuvent constituer un accompagnement.