



Les plats principaux
Soupes

Bouillabaisse facile

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 décilitre de sherry sec
1/2 cuillère à café safran
1 oignon (haché gros)
1 échalote (hachée fine)
1 bulbe de fenouil (en anneaux)
1 blanc de poireau (en petits anneaux)
1 branche de céleri (en morceaux)
1 carotte (en morceaux)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
700 grammes tomates en cubes (en boîte)
8 décilitres de fond de poisson
500 grammes de cabillauds (en morceaux)
500 grammes de fruits de mer (scampis, moules, chair de crabe)
6 gousses d'ail (écrasées)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de persil (séché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez l'oignon et le poireau 5 minutes dans l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, la purée de tomate, le fenouil, l'échalote, le céleri, la carotte et les tomates concassées et laissez cuire cela 20 minutes à feu fort.

Ajoutez alors le fond de poisson, le sherry et le safran. Laissez encore mijoter 5 minutes. Mixer finement et passez à la passoire.

Réchauffez de nouveau la soupe et ajoutez le cabillaud et les fruits de mer. Cuisez jusqu'à ce que le poisson soit à point et éventuellement salez et poivrez. Terminez avec le persil.

Conseil: Délicieux avec de la baguette grillée et de la rouille.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

