



Soupes

Zarzuela

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de calamars (en morceaux)
2 kilogrammes de moules
1 fenouil (gros, en dés (conservez les feuilles))
500 grammes tomates en cubes
1 chili rouge (hachés finement)
4 gousses d'ail (écrasées)
2 oignons (hachés fin)
1 citron
2 cuillères à soupe de purée de tomate
150 centilitres de vin blanc sec
4 cuillères à soupe sherry
2 bouillons de poisson
1 baguette
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 pincer de poudre de safran
2 feuilles de laurier
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon avec le fenouil, l'ail et le piment. Ajoutez le laurier, le paprika en poudre et le safran. Incorporez les cubes de tomates et la purée de tomate et faites mijoter 10 minutes à feu doux.

Versez dessus le sherry et le vin et ajoutez les cubes de bouillon. Mélangez bien le tout. Ajoutez le calamar et laissez encore mijoter 10 minutes.

Entretemps chauffez un filet d'huile dans une autre casserole, mettez-y les moules et laissez-les s'ouvrir à feu vif et avec le couvercle sur la casserole. Coupez la baguette en petites tranches que vous faites rôtir dans un toaster. Incorporez les moules à la zarzuela et assaisonnez la soupe avec le jus de citron, du poivre et du sel. Décorez avec les feuilles de fenouil. Servez avec la baguette.

Astuce:

Certaines moules ne se sont pas ouvertes? Jetez-les, car cela veut dire qu'elles étaient mortes avant la cuisson déjà.

Ustensiles de cuisine

Grille-pain

