Soupe de poissons gourmande

LES RECETTES DE TATI ROSE

Ingrédients

4 tranches de pain - Huile d'olive - Sel - Poivre
Piment d'espelette - Jeunes oignons - Céleri blanc
Ail - Pommes de terre grenailles - Fenouil émincé
Thym - 700ml de bouillon - Cabillaud - Saumon
Gambas - Moules

Arrosez copieusement les 2 côtés de 4 tranches de pain avec de l'huile d'olive et assaisonnez de sel, de poivre et un peu de piment d'espelette. Faites griller les tranches de pain et réservez sur une assiette.
Versez l'huile dans une mijoteuse. Dès qu'elle chante légèrement, ajoutez de jeunes oignons et 1 peu de céleri blanc émincé. Cuisez jusqu'à ce que les légumes soient tendres en remuant régulièrement. Ajoutez un peu d'ail selon vos goûts. Ajoutez quelques pommes de terre grenailles, du fenouil émincé et du thym. Cuisez environ 5 min. Incorporez 700 ml de bouillon, laissez cuire environ 20min et laissez réduire.
Ce jus doit napper le dos d'une cuillère. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Faites mijoter la soupe à 100°C. Ajoutez des morceaux de cabillaud (je le fais mariner sous-vide) et des morceaux de saumon. Dans une poêle chaude, je dore quelques gambas et du piment d'espelette pendant 1 minute avant de les ajouter dans ma soupe, avec quelques moules et du thym.

Rectifiez une dernière fois l'assaisonnement si besoin. Répartissez dans une assiette profonde. Servez le pain grillé à tremper dans le bouillon.

Joseph design.be
L'ustensile de la semaine !
Omnicooker GREEN PAN 249€
chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mereredi au samedi de 10h à 18h