

Soupe de poisson revisitée

Soupe de poisson

Pour 6 personnes

*1 bulbe de fenouil
1 tête d'ail
1 oignon
1 poireau
1 branche de céleri
500 gr de poissons de roche
50 gr de poissons de chalut
20 gr de concentré de tomate
P.M feuille de laurier
P.M huile d'olive
P.M sel, poivre*



Préparation

- Émincer le fenouil, l'oignon, le poireau et le céleri puis les faire suer à l'huile d'olive dans une marmite
- Parallèlement, faire revenir les poissons dans une poêle avec de l'huile d'olive afin de les colorer légèrement, puis les ajouter aux légumes
- Verser de l'eau à hauteur, le laurier, le concentré de tomate et assaisonner de sel et de poivre
- Porter à ébullition et laisser mijoter 4 heures
- Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement

Rouille au siphon

*1 pomme de terre cuite entière
2 gousses d'ail
3 jaunes d'œuf
20 cl d'huile de tournesol
10 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde forte
P.M sel, poivre
P.M safran
30 cl de crème liquide*

- Réaliser une rouille avec les ingrédients cités
- Incorporer la crème liquide et passer au chinois (tamis) afin d'éliminer les morceaux pouvant obstruer le siphon
- Verser la rouille liquide dans un siphon d'un litre, ainsi que deux cartouches de gaz
- Servir froid par dessus la soupe de poisson chaude

Nicolas BRANCO
Chef du restaurant MITCH