

Typ: Fisch

Quelle: Postkarte von Katja

Bemerkungen:

Zutaten: Un bon kilo de poissons variés (sauf raie et maquereaux) ou seulement têtes et parures, 1 bouquet, 1 oignon, 2 échalotes, gousses d'ail, persil, cerfeuil, fines herbes, 1 poireau, 1 carotte, 3/4 de vin rouge, 1 jus de citron, 3 clous de girofle, épices divers.

Rezept: Cuisson : 1 heure 1/4.

Mettre dans un fait-tout : poissons, légumes, aromates, épices : ajouter de l'eau, le vin, le jus de citron. Saler, poivrer fortement (cayenne). Râper un peu de noix de muscade, saupoudrer d'une pincée d'épices en poudre. Cuire une petite heure. Passer au chinois. Faire revenir dans un poêlon un hachis d'oignons et d'échalotes. Lier avec de la farine. Verser petit à petit le fumet de poisson. Rectifier l'assaisonnement qui doit être corsé. Ajouter, si nécessaire, un jus de citron ou quelques gouttes de vinaigre. Cuire à nouveau 1/4 d'heure. Pendant ce temps, griller au four des tranches de pain très minces, les frotter à l'ail et les briser dans la soupière. Arroser avec le bouillon passé au chinois. Boire ensuite un bon verre de vin rouge, du gros, comme les matelots.