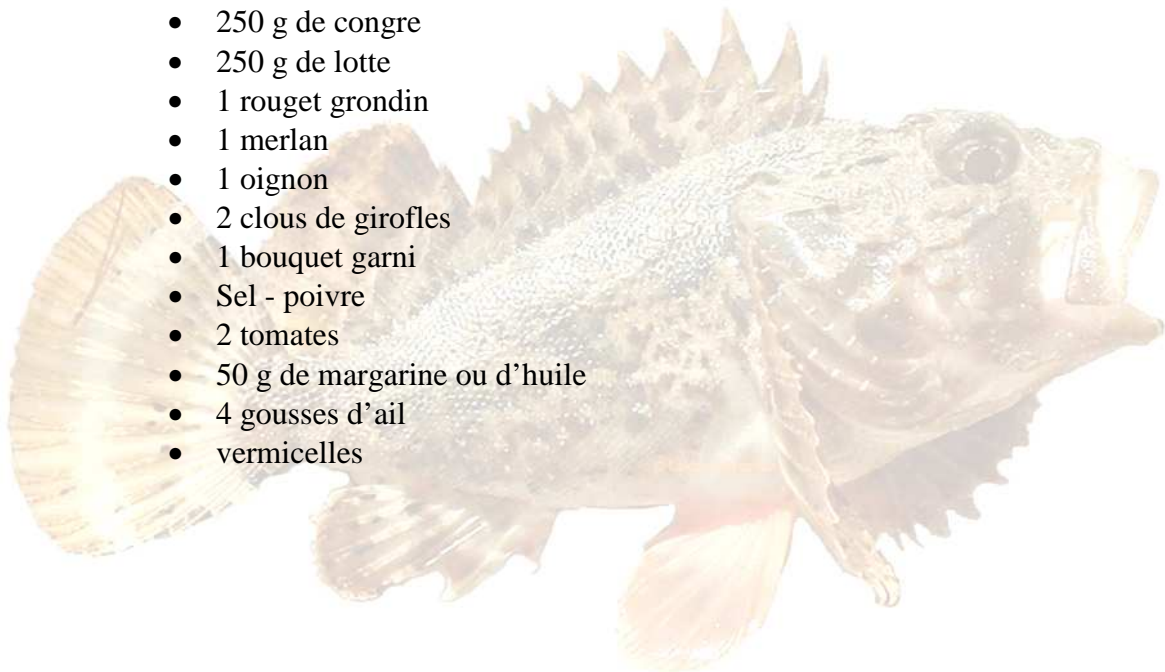


## **SOUPE DE POISSONS :**

**Préparation et cuisson :** 30 à 40 minutes environ

**Pour 4 personnes :**

- 1/2 gramme de safran
- 250 g de congre
- 250 g de lotte
- 1 rouget grondin
- 1 merlan
- 1 oignon
- 2 clous de girofles
- 1 bouquet garni
- Sel - poivre
- 2 tomates
- 50 g de margarine ou d'huile
- 4 gousses d'ail
- vermicelles



Hachez l'oignon. Faites-le revenir dans la cocotte minute avec 50g de margarine ou d'huile sans laisser roussir .Ajoutez ensuite les tomates épluchées et coupées en 8, l'ail écrasé, le poisson. Laissez mijoter 10 minutes à découvert.

Ajoutez safran, clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre .Mouillez avec 1 litre et demi d'eau. Fermez la cocotte minute . Laissez cuire 15 minutes à partir du moment où la soupape chuchote.

Passez la soupe de poissons à la moulinette ou au mixer (arrêtes de poissons comprises). Portez- la à nouveau à ébullition . Jetez-y 3 cuillerées à soupe de gros vermicelles .

Refermez la cocotte minute .Laissez cuire encore 2 minutes à partir du moment où la soupape chuchote. Si vous les aimez, déposez des croûtons frottés d'ail dans les assiettes avant d'y verser la soupe.