

# SOUPE DE POISSONS



## Ingrédients :

2 l eau  
750 g de poissons de soupe  
200 g de petits Crabes Verts  
12 cl huile d'olive  
500 g pulpe de tomates  
100 g poireaux  
100 g oignons  
3 gousses d'ail  
1 bouquet garni ( thym, céleri,  
persil, fenouil...)  
1 g safran  
assaisonnement ( sel et poivre)

Préparation 30 mn. Cuisson à feu doux.

Pour 5 personnes

Emincer finement les blancs de poireaux et oignons ; les faire suer sans colorer à l'huile d'olive dans une grand faitout. Ajouter l'ail écrasé non épluché, la pulpe de tomates et le bouquet garni.

Laisser cuire un moment ; ajouter les petits poissons de roche, les Crabes, et le safran. Faire revenir longuement et mouiller avec les 2 l d'eau bouillante.

Cuire doucement à feu doux et laisser réduire d'un tiers. Assaisonner en sel et poivre.

Après cuisson, passer la soupe au fin tamis et remettre à bouillir ; rectifier l'assaisonnement.

Servir la soupe accompagnée de croûtons grillés aillés, fromage râpé et rouille (piler de l'ail au mortier, ajouter un jaune d'œuf, safran, sel et pomme de terre cuite, ajouter petit à petit un filet d'huile jusqu'à obtention d'une sauce à consistance mayonnaise).