

SOUPE DE BROCHET

2 kg de poissons avec arêtes et têtes – 3 oignons – 4 gousses d'ail – huile d'olive – ½ bulbe de fenouil – 3 poireaux – 1 petite branche de céleri – 2 cs de concentré de tomates – 1 bouquet garni – piment d'Espelette - sel – poivre – safran (facultatif)

. Eplucher et émincer les oignons – les faire suer à l'huile d'olive – remuer de temps en temps.
. Ajouter poireaux, céleri, fenouil et ail émincés grossièrement – bien mélanger – mouiller à l'eau à hauteur – saler, poivrer et ajouter un bouquet garni - faire cuire à frémissement pendant 1h30 à 2h.

. Couper les poissons en gros morceaux – les faire suer à l'huile d'olive en remuant de temps en temps – ajouter le concentré de tomates et le bouquet garni – mouiller à l'eau à hauteur – assaisonner de sel fin, de poivre et de piment d'Espelette – laisser cuire à frémissement pendant 1h.

. Récupérer la chair de poissons en retirant bien toutes les arêtes.
. Passer les arêtes au moulin à légumes (ou au mixeur et ensuite passer au chinois)
. Mélanger avec les légumes et mixer le tout pour obtenir une consistance la plus fine possible.

Ajouter en dernier lieu le safran (facultatif). Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir bien chaud accompagné de croûtons aillés et de fromage râpé.