Soupe de poisson à la rouille

Une soupe de poisson provençale mixée finement, servie avec des croûtons et une rouille maison à l'ail et au safran. Un grand classique du bord de mer.

4 personnes	25 min préparation	35 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 600 g de poissons de roche ou filets de poisson blanc
- 1000 ml d'eau
- 1 oignon
- 1 pincée de safran
- 2 gousse d'ail
- 1 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de huile d'olive
- 1 baguette en tranches
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 4 c. à soupe de rouille
- 1 pomme de terre

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail avec l'huile.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir en ajoutant le concentré de tomate.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le poisson, la pomme de terre en dés, l'eau, le safran et le sel.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Mixer finement la soupe puis la passer au chinois pour retirer les arêtes.
   1 min / vitesse 8
5. Servir très chaud avec des croûtons grillés et la rouille.

Le conseil de Tiha
Prends un poisson sans trop d'arêtes si tu veux éviter de tout filtrer, mais le chinois reste conseillé.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.