

Soupe de poisson

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:20 minutes

TEMPS DE CUISSON:40 minutes

INGRÉDIENTS:

- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Filippo Berio
- 1 oignon épluché et émincé
- 1 fenouil émincé
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 x 400 g de tomates pelées en morceaux
- 2 cuillères à soupe de Filippo Berio Hot Chilli Pesto
- Une pincée de safran
- L'écorce d'une petite orange
- 500 ml de fumet de poisson
- 250 g de palourdes nettoyées
- 250 g de moules fraîches nettoyées
- 4 filets de poisson blanc à chair ferme tel que du cabillaud ou de l'églefin, sans la peau et découpés en morceaux
- 12 grosses crevettes (avec queue)
- 1 bouquet de persil grossièrement haché

PRÉPARATION:

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter l'oignon, le fenouil, l'ail et faire revenir le tout pendant 5 minutes jusqu'à ce que le tout ramollisse.

Ajouter les tomates, le Filippo Berio Hot Chilli Pesto, le safran, l'écorce d'orange et le fumet. Couvrir et faire bouillir 30 minutes.

Ajouter les palourdes, les moules, les morceaux de poissons et les crevettes, couvrir avec le couvercle et cuire pendant 4-5 minutes, jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent et que le poisson prenne une apparence opaque. Éliminer éventuellement les moules et les palourdes qui ne se sont pas ouvertes.

Retirer du feu et parsemer de persil. Servir accompagnée d'une salade verte et de toasts.

LE SAVIEZ-VOUS:

Une bonne soupe de poisson fumante, simple à préparer, qui épatera à coup sûr vos invités !



Idéale pour les dîners entre amis ou les banquets de famille, cette recette vous permet de varier à votre guise les différents poissons de mer en fonction de vos convives.

À cuisiner avec: Pesto Pimenté