

Soupe de poissons de Roche et sa rouille

La soupe de poissons à Marseille, elle commence sur le Vieux-Port, Il faut s'y rendre le matin pour acheter son poisson.







Ingrédients :

- 2 Kg de poissons de roche

- 1 Poireau
- 1 Carotte
- 1/2 Bulbe de fenouil
- 2 Oignons
- 1 Branche de Céleri
- 3 Gousses d'ail
- 1 Tomates en boîte 400 g
- Thym
- Laurier
- Romarin
- 3 Doses safran
- 1 C à S Paprika
- 1 C à S Pastis
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- Sachet de croutons
- Gruyère râpé
- [Rouille](#)

Ustensiles:

- Marmite
- Mixeur Plongeur
- Moulin à légumes

Préparation:

- Emincer le blanc du poireau, la carotte, le fenouil, les oignons et la branche de céleri
- Ecraser les gousses d'ail
- Faire un bouquet avec le thym, le romarin et le laurier
- Rincer les poissons
- Mettre l'huile d'olive à chauffer dans la marmite
- Mettre les poissons, les remuer pour qu'ils commencent à se décomposer

- Ajouter l'oignon et l'ail, remuer quelques minutes
- Déglacer avec le pastis
- Ajouter les autres légumes, les tomates, le bouquet, le paprika et le safran remuer
- Couvrir d'eau froide et porter à ébullition
- Baisser le feu et laisser mijoter 1 heure en remuant de temps en temps
- Enlever le bouquet garni
- Passer au mixeur plongeur
- Passer au moulin à légumes grille fine
- La soupe se réchauffe
- Servir bien chaud avec les croutons tartinés de rouille et du gruyère râpé

Bon appétit !