

## Fées Mains by Marjorie



### Soupe de poissons et sa sauce rouille :

#### Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la soupe : 500g de poissons de roche – 3 gousses d'ail – 1 oignon – 1CàC d'herbes de Provence – 1CàC de grains de fenouil – 1 pincée de piment d'Espelette – 4 filaments de safran – 2 tomates pelées (en conserve hors saison) – huile d'olive – une pincée de sel

Pour la sauce rouille : 2 gousses d'ail – 1 jaune d'œuf à température ambiante – 1/2 CàC de moutarde – 2 pincées de piment d'Espelette – 3 filaments de safran – huile d'olive. Prévoir des toasts de pain grillé

#### La soupe de poissons :

Nettoyer et vider les poissons (ôter les tripes) en conservant leur tête et leur queue.

Faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive les gousses d'ails et l'oignon préalablement émincés.

Ajouter les poissons préparés avec 50 cl d'eau, les herbes de Provence, les graines de fenouil, le piment d'Espelette, les filaments de safran, les tomates pelées et une pincée de sel.

Couvrir et faire cuire environ 30mn à feu moyen.

Mixer au blender et filtrer la préparation dans une passoire fine.

Servir la soupe bien chaude accompagnée de pain grillé et de sauce rouille.

#### La sauce rouille :

Écraser au pilon les gousses d'ail épluchées puis ajouter la moutarde, le jaune d'œuf, le piment d'Espelette et les filaments de safran. Mélanger avec le pilon puis, à l'aide d'un fouet, monter à la main la sauce rouille comme une mayonnaise en ajoutant progressivement de l'huile d'olive jusqu'à la quantité désirée.