



Soupe de poisson

En version croate. Plus rapide, plus facile, et au moins aussi bon !

INGRÉDIENTS

- Poisson blanc (type colin), entier si possible, mais les filets suffiront
- Quelques moules
- 25g de riz blanc/personne (facultatif)
- Huile d'olive
- Persil plat et ail haché menu
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- Commencer par faire cuire le riz et le réserver
 - Mettre la carcasse de poisson dans une passoire métallique
 - Faire bouillir de l'eau avec un demi verre d'huile dans une casserole, avec le sel et le persil, disposer la passoire métallique par dessus, de façon à ce que la carcasse du poisson soit dans l'eau
 - Quand le mélange est arrivé à ébullition, y ajouter les moules.
 - Quand les moules commencent à peine à s'ouvrir, ajouter les cubes de poisson.
 - Laisser cuire 4 à 5 minutes, et ajouter le riz
 - Ajouter le persil et l'ail au dernier moment
 - C'est prêt
- **La carcasse du poisson amène un vrai plus en terme gustatif. Elle n'est cependant pas indispensable, et peut être remplacée par un bouillon cube ou du fumet de poisson.**