



# SOUPE DE POISSON & LÉGUMES

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 1,8kg Poissons variés (nettoyés et évidés)
- 0,5 Boîte de tomates pelées en conserve
- 2 Oignons
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 50g Fromage fraîchement râpé
- Safran (un peu)
- Sel, poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN**  
**CUISSON : 30 MIN**  
**TEMPS TOTAL : 45 MIN**

## PRÉPARATION

- 1.**
  - *Épluchez les oignons et faites-les revenir 2 à 3 min dans une grande marmite avec l'huile d'olive.*
- 2.**
  - *Ajoutez le concentré de tomate, les tomates pelées, le safran, du sel et du poivre.*
  - *Mélangez, ajoutez les poissons et mouillez à hauteur.*
- 3.**
  - *Couvrez et laissez cuire 30 min à partir de l'ébullition.*
- 4.**
  - *Passez la soupe au moulin à légumes puis au chinois.*
  - *Servez chaud dans des bols, avec du fromage râpé.*