

# La soupe de poissons de Janet



## La soupe

- 2 kg de poissons ( chez le poissonnier marseillais on appelle ça la « soupe de roche » ) : fiellasse ou congre, rouget grondin, capelan, dorades, petits poissons....
- 2 oignons
- 1 poireau
- coulis de tomates
- branches de fenouil sec
- piment de Cayenne
- 5 sachets de Spigol ou safran
- des croûtons grillés
- de la rouille : ail, Spigol, œuf, huile piment de Cayenne



- Couper les oignons et le poireau ; les faire revenir dans l'huile pour qu'ils roussissent.
- Couper le poisson en morceaux, le mettre dans la marmite. Bien remuer afin qu'il se défasse un peu.
- Ajouter le coulis, l'eau, et laisser bouillir. Trois assiettes d'eau par personne.

- Ajouter le fenouil et le piment de Cayenne. Saler, poivrer et verser le Spigol ou le safran. Laisser cuire environ 1 heure 30.
- Passer le poisson dans un moulin à légumes. Ne pas verser une trop grande quantité pour éviter de retrouver des arêtes dans la soupe. Jeter au fur et à mesure les déchets. Renouveler le « moulinage » deux fois ou bien passer la soupe au chinois.



Réserver la soupe.

#### Les croûtons

Faire griller des tranches de baguette

#### La rouille

Préparer une mayonnaise avec deux jaunes d'œufs, de l'huile de tournesol et surtout de l'huile d'olive. Y ajouter du Spigol ou du safran ainsi que deux gousses d'ail cru, du piment de cayenne. Saler et terminer la « rouille » en incorporant deux pommes de terre bouillies et écrasées.

#### Le service

Etaler une cuillère de rouille sur quelques croûtons de pain, ajouter un peu de gruyère râpé et verser la soupe chaude par-dessus.



Il ne reste plus qu'à déguster !