

Distillerie du Centre
Plat



Soupe de poisson au Pastis Panazô



Par Barbara SIEGENTHALER
AUBERGE DES AGES
Les Ages
19160 SERRANDON

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g oignons hachés
- 3 dents... de l'ail hachées
- 3 c. à s. d'huile d'olive faire revenir
- sel à volonté
- ajouter tous les ingrédients
- 75 g purée de tomates concentrées
- 1 jus de citron
- 2 dl vin blanc sec
- 200 g cornichons aigres et doux coupés en lamelles
- 300 g pommes de terre (1/2 urgenta, 1/2 pintjé)
- safran, paprika, poivre, aneth, fenouil grec
- 50 g de basilic et oregano hachés

Progression

1 l -1,5 l d'eau au fur et à mesure

Laisser cuire à feu doux pendant deux heures sans couvercle.
Couper le feu

Laver et préparer les poissons suivants en cubes de 2 x 2 cm

- 250 g de loup de mer
- 250 g de filets de dos de cabillaud
- 250 g de filet d'églefin
- 250 g de grosses crevettes
- 250 g tomates coupées en tranches fines
- 50 g de persil haché
- 15 cl de Pastis Panazô

Soulever doucement la soupe.

Goûter et ajuster.

Ajouter le tout dans la soupe, fermer bien avec un couvercle et laisser faire la chaleur pendant 10 minutes. Juste faire réchauffer le tout.

Servir avec de la crème fraîche.