



Ingrédients

- Eau : 5 litres
- Cubes de bouillon de poisson : 10
- Carottes : 5
- Cèleri rave : 3 morceaux
- Fenouil : 2 gros ou 3 petits
- Persil frais
- Oignons jaunes : 5
- Ail : 5 gousses
- Safran : 3 sachets
- Filet de saumon : 1.2kg
- Filet de morue : 1.2kg
- Crevettes congelées avec peau : 1kg
- Moules dans l'eau : 2 boîtes

Soupe de poisson

Préparation

- 1 Faire bouillir l'eau avec les cubes de bouillon
- 2 Eplucher et couper les légumes
- 3 Laisser les légumes dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits
- 4 Ajouter le safran
- 5 Couper les filets de poisson en gros morceaux 2-3cm et les ajouter à la soupe juste avant de servir la soupe. Le poisson cuit très vite (2-3 minutes maximum)
- 6 Ajouter les crevettes
- 7 Ajouter les moules juste avant de servir