

Soupe de poissons à la provençale



Préparation pour 4 personnes :

- 250 g de filets de congre
- 250 g de filets de merlan
- 100 g de filets de rougets
- 100 g de blancs de poireau
- 1 oignon
- 3 tomates
- 50 g de gros vermicelles (facultatif)
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 gousses d'ail
- 20 grains de fenouil écrasés
- 0,5 g de safran
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1,5 l d'eau
- Bouquet garni
- sel, poivre

Peler puis hacher l'oignon et l'ail, émincer le poireau. Peler puis évider les tomates.

Dans la cocotte minute, mettre l'huile et faire revenir sans coloration l'oignon et le poireau. Ajouter les poissons coupés en morceaux, saupoudrer de safran, puis mettre les tomates, le concentré, l'ail et le fenouil, le bouquet garni. Versez l'eau. Assaisonner. Mélanger. Fermer la cocotte.

Dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et faire cuire 10 min (15 pour une cocotte minute classique).

Ouvrir la cocotte, retirer le bouquet garni. Mixer la soupe. Porter à ébullition, ajouter 50 g de gros vermicelles. Laisser cuire doucement 10 min.

Servir avec des croûtons aillés, du gruyère râpé et de la rouille (prête à consommer ou voir [recette](#)).