



## Poisson – Soupe Nordique de Colin

Potes 23 nov. 2000 Alfred Zoells (Michel Divorne Pierre Venetz)

Mise en place, cuisson et apprêt final : 40 min.

### **6 à 8 personnes**

- 400 gr. de colin (ou cabillaud) frais ou congelé, pas forcément un poisson noble mais un poisson avec du goût
- 1 litre de bouillon de poisson, cube ou fond de soupe, avec bien du goût
- 2 c.s. de purée concentrée de tomate
- 4 pommes de terre de taille moyenne
- 1 poireau de bonne taille
- 1 bouquet d’aneth
- 1 1/4L de crème fouettée
- Paprika en poudre
- Sel, poivre

### **Préparation**

1. Disposer le poisson, le laisser décongeler s’il l’était, le couper en gros cubes de 2 cm<sup>3</sup>, pas trop grands, pas trop petits.
2. Après avoir lavé le poireau et pelé les patates, les couper en rondelles très fines puis en très petits quartiers. Ces morceaux de légumes ne doivent pas être gros dans la soupe car c’est plus difficile de les manger à la cuillère.
3. Bouillir le bouillon, ne fais pas attention s’il en a peu car le poisson dégage aussi du liquide, ajouter les patates et le poireau. Laisser bouillir jusqu’à ce que les patates soient bien faites, environ 10 à 20 minutes
4. Y ajouter les morceaux de poisson, laisser mitonner un petit moment, peut-être 5 minutes, jusqu’à ce que les morceaux de poisson deviennent blanc et puis, tu peux sentir au toucher s’ils sont cuits,
5. Poivrer, saler, papriker, ajouter quelques brindilles d’aneth émincées très fines en goûtant graduellement pour qu’aucun goût ne domine point,
6. Fouetter la crème et l’ajouter lentement à la soupe. La couleur va tourner au blanc puis au rose.

### **Mise en place**

Servir en répartissant les morceaux de poisson.