

Soupe de poisson à la rouille

Ingrédients pour 6 personnes: 1,5 Kg de poissons variés (grondin, congre, lotte, merlan, daurade, rascasse ...), 2 oignons, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive fruité mûr du Domaine Olea, 4 tomates, 3 gousses d'ail, une branche de fenouil, 3 litres d'eau environ, sel, poivre, safran et bouquet garni. Pour la rouille, 2 ou trois gousses d'ail, un petit piment fort, un jaune d'œuf et de l'huile d'olive du Domaine Olea.

Nettoyez les poissons, coupez-les en morceau. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre dans l'huile d'olive fruité mûr, ajoutez les tomates pelées, l'ail pilé, le fenouil, puis les poissons (avec les têtes). Mouillez d'eau froide à hauteur, assaisonnez (poivre) et joignez le bouquet garni. Portez à ébullition et laissez mijoter 20 minutes. Retirez alors les têtes et les arêtes et passez la soupe au moulin à légume et ou au tamis.

D'autre part, préparez la rouille, pilez l'ail et le piment, ajoutez le jaune d'œuf, versez l'huile d'olive peu à peu en tournant comme une mayonnaise.

Réchauffez la soupe, ajoutez le safran en fin de cuisson et laissez infuser, avant de servir, pendant quelques minutes. Si la soupe n'est pas assez liée, compensez avec une noix de beurre manié (mélange à part égale de beurre et de farine). Disposez des croûtons recouverts de rouille au fond des assiettes, saupoudrez avec du gruyère et versez la soupe dessus.