

Soupe au fenouil à la marseillaise

🕒 50 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients soupe

pour 4 personnes

400 g de fenouil, dont le trognon aura été retiré, coupé en quartiers, émincé
100 g d'oignons finement hachés
4 gousses d'ail coupées en deux, débarrassées du germe
1 pincée de stigmates de safran
1 piment
4 dl de fond de poisson Lacroix
150 g de tomates pelées et passées à la moulinette
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
2 cs. de pastis
3 jaunes d'oeuf
1 petit bouquet de persil plat haché grossièrement

Zutaten Riesencrevetten

für 4 Personen

12 bouquets
huile pour rôtir
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation soupe

Placer le fenouil dans un plat en céramique. Répartir par-dessus les oignons et l'ail. Ajouter le piment, le safran, le laurier et le clou de girofle.

Verser le fumet de poisson par-dessus, puis répartir les tomates pelées moulées.

Saler et poivrer.

Recouvrir de papier alu et cuire au four (chaleur tournante) à 180 °C pendant 25 à 30 minutes. Sortir du four et bien mélanger. Ajouter le pastis et le persil.

Après 5 minutes env. incorporer les jaunes d'œuf.

Préparation des bouquets

Peler les bouquets, les couper en deux et retirer l'intestin.

Laver à l'eau froide sous le robinet. Dans une poêle en acier, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Y saisir les crevettes, salées et poivrées. Réserver.

Présentation

Répartir la soupe sur quatre assiettes, et garnir avec les crevettes. Accompagner de toast à l'ail.

Produit



**Fond de
poisson**