Elvea, L'Italie chez vous

Soupe de poisson italienne

Ingrédients pour 2 Personnes

1	lotte
2	gambas rouges
2	encornets (entiers)
2	tentacules d'encornet
1	filet de bar
1 boule de	ail
0,50	oignons
100 g de	ELVEA Pomo e Legumi
1 filet de	vin blanc sec
250 ml de	eau
feuilles de	persil, haché
branches de	branches de perce-pierre, hachées finement
1	pain rustique
	huile d'olive
	sel

Préparation

Coupez la lotte et le bar en gros morceaux. Retirez les têtes des gambas.
Coupez les encornets en anneaux.
Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans un poêle.
Coupez la tête d'ail en deux (sans la peler) et déposez les morceaux dans la poêle.
Ajoutez à présent l'oignon et les morceaux de poisson et faites cuire pendant quelques minutes. Assaisonnez de poivre et de sel et ajoutez les Pomo & Legumi.
Déglacez avec un filet de vin blanc. Laissez réduire le tout durant quelques minutes et ajoutez ensuite 250 ml d'eau.
Relevez le goût avec le persil haché et le perce-pierre (ou aneth) et laissez mijoter un quart d'heure à feu doux.
Entre-temps, coupez le pain en tranches et badigeonnez les tranches d'huile d'olive.
Grillez-les jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
Retirez l'ail et l'oignon de la soupe de poisson. Répartissez la soupe dans deux assiettes.
Finalisez avec une branche de perce-pierre et servez avec le pain grillé.