

## SOUPE DE POISSON ET D'ÉTRILLES

Ingrédients :

<i>Rouget</i>	<i>2 kgs</i>
<i>Etrilles</i>	<i>5 kgs</i>
<i>Carottes</i>	<i>2 kgs</i>
<i>Poireaux</i>	<i>0,5 kg</i>
<i>Oignons</i>	<i>6 gros</i>
<i>Ail</i>	<i>1 grosse tête</i>
<i>Eau</i>	<i>1,5 à 3 litres</i>
<i>Vin blanc sec</i>	<i>3 à 4 litres</i>
<i>Tomates pelées 4/4</i>	<i>4 boîtes avec le jus</i>
<i>Concentré de</i>	
<i>Tomates 4/4</i>	<i>1 boîte</i>
<i>Bouquet garni</i>	
<i>Sel, poivre et 2 ou 3 piments</i>	

Faire revenir les oignons et l'ail avec de l'huile d'olive.

Bien concasser les étrilles, mettre le tout ensemble, remuer plein feu.

Porter à ébullition, puis laisser cuire 1h30 à feu doux.

Cuire les légumes avec le jus de cuisson.

Passer au moulin à légumes étrilles et poissons, ainsi que les légumes au mixer.

Mettre le tout ensemble pendant 1 heure à ébullition.

*Passer au chinois.*