



Bouillon de poisson



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour 2 litres

750 verres d'arêtes de poisson (maigre : cabillaud, églefin, sole, turbot, barbue)
1 oignon
1 blanc de poireau
2 tiges de céleri
2 feuilles de laurier
1 brin de thym
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe de poivre blanc en grains

Méthode de préparation

- 1.** Rincez les arêtes de poisson sous l'eau froide et mettez-les dans un grand faitout profond.
- 2.** Nettoyez les légumes et coupez-les grossièrement.
- 3.** Mettez tout dans un grand faitout avec les épices, le poivre et le sel.
- 4.** Couvrez de 2 litres d'eau et portez à ébullition.
- 5.** Laissez mijoter pendant 30 minutes. Pas plus longtemps, sinon le bouillon devient amer.
- 6.** Passez le bouillon au chinois. Jetez les arêtes et les légumes cuits.