

Soupe de poissons du lac



Pour 3-4 personnes

Préparation : 60 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1Kg de déchet de poissons
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 céleri
- 2 C. à S. de concentré de tomate
- 1L de vin blanc
- 2L d'eau
- Sel et poivre

Préparation

Dégorger les déchets de poissons à l'eau courante. Faire revenir dans un peu de beurre les déchets de poissons avec les légumes coupés en petits dés.

Mouiller ensuite de vin blanc et d'eau puis laisser cuire pendant 30 minutes à feu moyen. Retirer la casserole du feu et passer le bouillon.

(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)