Soupe de poissons du lac

-

Pour 3 à 4 personnes
Préparation : 60 min
Cuisson : 30 min
Ingrédients

- 1 kg de déchets de poissons
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 céleri
- 2 cuill. à soupe de concentré de tomate
- 1 l de vin blanc
- 2 l 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 min à feu moyen.
Retirer la casserole du feu et passer le bouillon.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.