

## *Idée Recette*



# BOURRIDE DU PÊCHEUR

Rien de tel pour se réchauffer qu'une bonne soupe de roche, cette recette familiale facile à réaliser tant savoureuse que complète.

### Ingrédients pour 3 à 4 personnes

- 1 bocal de soupe de poisson
- 1 petit pot de rouille
- Quelques croûtons
- 1 à 2 pommes de terre/ personne
- Poisson ferme (*Lotte, Gambas, Pétoncles, S<sup>t</sup> Jacques*)
- Emmental râpé

### Réalisation

📊 Difficulté	Facile
✂️ Préparation	15 mn
🕒 Cuisson	25 mn
🕒 Temps Total	40 mn

1. Eplucher et faire cuire les pommes de terre à l'eau dans une casserole, les réserver au tiède.
2. Séparément, faire chauffer jusqu'à ébullition la soupe de roche.
3. Baisser le feu, puis tailler votre poisson en petits cubes (2cm) et le pocher dans la soupe.
4. Laisser cuire le tout jusqu'à frémissement, puis stopper la cuisson.
5. Disposer les pommes de terre en rondelles sur chaque assiette puis servir le poisson et la soupe.
6. Déguster le tout accompagné de croûtons dorés et de rouille.



*Pour une touche plus gourmande ajouter quelques pincées d'emmental râpé sur vos croûtons.*

