

Bouillon de poisson (Base 1)

Recette pour 4

Description

Un bouillon qui agrémentera tous vos plats de légumes pochés ou poisson au court bouillon.

Il complètera la réalisation de certaine recette.

Sinon très agréable à boire chaud dans une tasse, un très bon remède pour la santé.

L'astuce du chef

Supporte très bien la congélation, très pratique sous la forme de glaçon, cela vous servira au quotidien.

Ingrédients

Bouillon de poisson

- 500 Gr Dorade royale
- 500 Gr Merlan
- 500 Gr Vivaneau
- 100 Ml Pastis
- 4 Litre(s) Eau
- 0.50 Unité(s) Combava
- 4 Unité(s) Citronnelle
- 0.50 Unité(s) Piment oiseau
- 150 Gr Fenouil
- 2 Unité(s) Tomate
- 100 Gr Céleri-branche
- 150 Gr Oignon
- 150 Gr Échalote française
- 6 Gousse(s) Ail
- 6 Unité(s) Feuilles de Combava
- 1 Pincée(s) Pistil de safran
- 2 Unité(s) Anis étoilé
- 1 Cuil. à thé Grains de poivre noir
- 1 Cuil. à thé Coriandre en grain

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

Mise en place

Demandez à votre poissonnier d'écailler, de vider et de découper les poissons en morceaux.

Coupez le combava en deux, ainsi que la base des bâtons de citronnelle sur la longueur.

Épépinez le piment oiseau, lavez et émincez le fenouil, les tomates et le céleri.

Pelez et émincez l'oignon, les échalotes et l'ail.

Le bouillon

Dans une grande marmite avec de l'huile, à feu doux, placez les morceaux de poissons. Faites-les revenir 5 minutes sans coloration.

Ajoutez tous les ingrédients de la garniture, continuez de faire revenir le tout durant encore un 5 minutes, évitez toute coloration.

Versez le pastis et l'eau par dessus tout, portez à ébullition.

Baissez le feu jusqu'à frémissement, laissez cuire durant 1h30, écumez régulièrement avec une écumoire pour enlever les impuretés, tout au long de la cuisson.

Cette recette vous donnera environ 2,5 litres de bouillon.

Finitions

Passez le bouillon dans un chinois étamine, laissez-le reposer pour que les impuretés tombent dans le fond. Ensuite, placez-le dans le réfrigérateur.

Bon appétit!