Bouillabaisse au Gorgonzola DOP Cucchiaio



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **25**
Cuisson : **30**

Ingrédients

- 200 g de Gorgonzola DOP Cucchiaio Tosi
- 600 g de filets de poisson prêts à cuire (ex. dorade, saumon, cabillaud, baudroie)
- 200 g de crevettes
- ½ oignon
- 3 carottes
- 2 tomates
- ½ fenouil
- 2 gousses d‘ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Un peu de Vermouth et de liqueur anisée pour déglacer (peuvent être remplacés par du vin blanc)
- 2 L de fumet de poisson
- 1 bâton de citronnelle
- Huile pour la cuisson

Étapes de la préparation

1. Coupez l’oignon, les carottes, les tomates, le fenouil et les gousses d’ail en dés et faites-les revenir avec un peu d’huile dans une casserole. Ajoutez le concentré de tomates, le bâton de citronnelle, puis mouillez avec un peu de Vermouth et de liqueur anisée.
2. Versez le fumet de poisson et laissez mijoter la soupe environ 30 minutes.
3. Entre-temps, faites chauffer 2 cuillères à soupe d’huile dans une grande poêle et faites-y dorer les filets des poissons côté peau pendant environ 1 minute avant de les réserver sur assiette. Salez et poivrez.
4. Versez ½ cuillère à soupe d’huile dans la poêle encore chaude et faites griller les crevettes 1 minute. Mettez-les de côté avec le poisson.
5. Coupez le Gorgonzola en cubes et incorporez-les à la soupe en fin de cuisson. Mélangez bien.
6. Ajoutez le poisson, retirez la casserole du feu et laissez reposer pendant environ 5 minutes.

? Astuce : Proposez des pommes de terre au four avec du fromage blanc en accompagnement.