

La soupe de poissons, façon Michael



Michael a accommodé la soupe de poisson bretonne, en y apportant une touche d'Irlande, son Pays d'origine.

Réaliser une base de soupe avec des oignons, de l'ail et des tomates que vous faites dorer. Faites cuire à part des pommes de terre que vous écrasez. Ajoutez du concentré de langoustine, des moules de bouchot, des coques, des crevettes grises, quelques morceaux de poissons blancs et laissez mijoter longtemps sur le feu, sans jamais monter à ébullition.

Avant de servir, épicez la soupe avec un peu d'herbe de Provence, de poivre et de piments.

Retrouvez cette soupe chaque vendredi dans la formule soupe & sandwiches à 3,80€