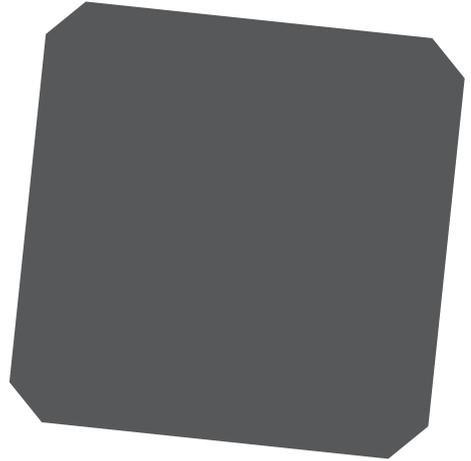


# Jus de Bouillabaisse

Un pur délice pour accompagner et relever vos poissons

## Ingrédients

- 1 kg d'arêtes de poisson
- 5 cl d'huile d'olive
- 50 g d'échalote
- 50 g de céleri
- 50 g de poireau
- 100 g de fenouil
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 5 cl d'alcool anisé type Ricard
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 g de riz rond



## Recette

- Nettoyez bien les arêtes de poisson et égouttez-les bien.
- Faites revenir les arêtes à l'huile d'olive à feu vif pendant une dizaine de minutes.
- Ajoutez les légumes taillés finement et faites revenir une dizaine de minutes de plus.
- Ajoutez le concentré de tomates et le riz et faites revenir 5 minutes de plus.
- Ajoutez le vin blanc sec et l'alcool anisé.
- Laissez réduire un peu avant de mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Laissez cuire 30 minutes et mixer.
- Passez au chinois et vérifiez l'assaisonnement.



Vous pouvez mettre un peu de chair de poisson avec les arêtes si vous voulez une consistance plus épaisse.

*Retrouvez cette recette dans nos restaurants !*