



# Bouillon de poisson



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## Pour 2 litres

750 verres d'arêtes de poisson (maigre : cabillaud, églefin, sole, turbot, barbue)  
1 oignon  
1 blanc de poireau  
2 tiges de céleri  
2 feuilles de laurier  
1 brin de thym  
1 cuillère à soupe de sel  
1 cuillère à soupe de poivre blanc en grains

# Méthode de préparation

- 1.** Rincez les arêtes de poisson sous l'eau froide et mettez-les dans un grand faitout profond.
- 2.** Nettoyez les légumes et coupez-les grossièrement.
- 3.** Mettez tout dans un grand faitout avec les épices, le poivre et le sel.
- 4.** Couvrez de 2 litres d'eau et portez à ébullition.
- 5.** Laissez mijoter pendant 30 minutes. Pas plus longtemps, sinon le bouillon devient amer.
- 6.** Passez le bouillon au chinois. Jetez les arêtes et les légumes cuits.