Waterzooi de la mer du Nord aux asperges

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrediënten

1 l de bouillon de légumes
2 1⁄2 décilitres de bouillon de poisson
800 grammes de filets de poissons de la mer du nord (par exemple, cabillaud, églefin, lieu noir, sole, éventuellement surgelés préalablemen)
500 grammes d'asperges blanches
1 poireau
2 carottes
1 tiret de vin blanc (sec)
2 décilitres de crème
sel et poivre
d'aneth

Bereidingswijze

1. **Portez les deux bouillons à ébullition.**
2. **Épluchez les asperges et éliminez la base dure et ligneuse. Coupez-les en biseau et faites-les cuire pendant environ 5 minutes dans le bouillon. Retirez-les du bouillon et réservez-les.**
3. **Coupez le poireau et les carottes en fines lamelles et faites-les cuire dans le bouillon.**
4. **Retirez-les du bouillon et réservez-les.**
5. **Coupez les filets de poisson en morceaux et disposez-les dans le bouillon. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes. Retirez le poisson du bouillon et réservez-le.**
6. **Portez à nouveau le bouillon à ébullition et ajoutez la crème. Si vous aimez la soupe épaisse, liez éventuellement avec un peu de fécule de maïs.**
7. **Salez et poivrez.**

8. **Ajoutez ensuite les légumes, les asperges et le poisson.**

9. **Décorez avec l’aneth ciselé.**