



Waterzooi de la mer du Nord aux asperges



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

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 préalablement)
500 grammes d'asperges blanches
1 poireau
2 carottes
1 tiret de vin blanc (sec)
2 décilitres de crème
sel et poivre
d'aneth

Méthode de préparation

- 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.