

SOUPE DE POISSONS (*Soupo de pèis*)

-Émincez 2 poireaux, 2 oignons et mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile d'olive; laissez revenir. Ajoutez 2 tomates émincées, laissez sur le feu encore une minute, en remuant avec une cuiller; joignez alors 2 gousses d'ail écrasés, un brin de fenouil, une feuille de laurier et un morceau d'écorce d'orange; mouillez avec 2 litres d'eau.

Ajoutez 1 kilo de poissons de roche, tels que: crabes, girelles, serrans, rascasses, roucaou, petits congres, petits poissons de chalut, petits poissons blancs; salez et poivrez en conséquence et laissez cuire vivement 15 minutes. Passez alors le bouillon dans une autre casserole, en pressant le poisson dans la passoire pour bien en exprimer le suc. On se sert pour cela d'une cuiller en bois. Mettez ce bouillon, ainsi passé, sur le feu jusqu'à ébullition. A ce point, versez dedans $\frac{1}{2}$ kilo de gros vermicelles et une forte giclée de safran. Laissez cuire lentement et servez.