

Soupe au cabillaud



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Pour 3 personnes

Recette proposé par Nicolas

Liste des ingrédients

- 500g de cabillaud
- 3 oignons
- 3 carottes
- 1 navet
- 2 courgettes
- Branches de céleri
- 2 piment vert (facultatif)
- 2 pommes de terre
- Sel Poivre
- Curry, herbes de provence
- 2 piments oiseaux (facultatif)
- 1 cube de bouillon
- Huile d'olive

Etape 1



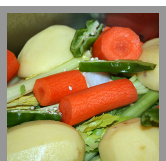
Peler tous les légumes. Les découper en morceaux assez gros.

Etape 2



Couper les oignons en deux et les faire revenir dans un filet d'huile d'olive.

Etape 3



Une fois que les oignons ont pris des couleurs rajouter tous les autres légumes.

Etape 4



Préparé les épices: une cuillère a café de curry, le sel, le poivre, les piments, l'herbe de provence et le bouillon de cube.

Etape 5



Mettre les épices dans la marmite avec les légumes et rajouter de l'eau pour noyer les légumes. Laisser cuire jusqu'à ce que la cuisson des carottes soit terminée.

Etape 6



Rajouter ensuite le poisson dans la marmite et laisser cuire le tout 10 minutes environ. Bon appétit...

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.