

La soupe pescadou façon O douce

I N G R É D I E N T S

Pour 4 personnes

Poisson entier, en filet, de mer ou de rivière

Beurre

Bisque d'écrevisses (420 ml)

P R É P A R A T I O N

- Tronçonner le poisson
- Faire revenir le poisson dans le beurre quelques secondes
- Ajouter le poisson à la bisque
- Laisser cuire ensemble doucement
- Servir avec des croûtons.

Proposer des pommes de terre vapeur



<http://www.louchambri.com>