

*Fumet de poisson pour environ ½ l de bouillon*

*Demander à votre poissonnier des parures (bien rincées)*

*Faire suer dans un peu de beurre et sans coloration 1 oignon émincé, un blanc de poireau, une carotte et une branche de céleri.*

*Au bout de quelques mn rajouter les parures de poissons et refaire suer à nouveau*

*Ensuite je mouille avec 1 verre de vin blanc sec et 1 verre d'eau*

*Rajouter à ce moment le bouquet garni: thym laurier grains de poivre*

*SURTOUT NE PAS SALER à cause de la réduction du bouillon*

*laissez cuire au moins ½ heure*

*Après quoi il faut filtrer ce bouillon, et il peut être congelé pour d'autres préparations*

*Cette préparation a été réalisée la veille, et j'ai utilisé ce fumet base pour ma sauce qui accompagnait le poisson de ma choucroute de la mer*