

SOUPE

aux poivrons rôtis

4 à 6 portions

2	boîtes (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE	2
500 ml	bouillon de poulet	2 tasses
125 ml	vin blanc sec	½ tasse
2	gousses d'ail, hachées	2
30 ml	basilic frais haché	2 c. à s.
1 ml	safran	¼ c. à thé
1	poireau	1
1	bocal (170 ml/6½ oz) de piments rôtis PASTENE	1
250 g	poisson à chair ferme, par exemple du flétan, en cubes	½ lb
	sel	

- Égoutter les tomates et les hacher finement; réserver le jus. Dans une casserole, mettre les tomates, leur jus, le bouillon de poulet, le vin, l'ail et 15 ml (1 c. à s.) de basilic. Saler au goût.
- Écraser le safran et l'ajouter à la préparation. Couvrir et porter à ébullition à feu vif.
- Enlever les racines et les feuilles vertes du poireau. Couper le blanc dans le sens de la longueur et bien le laver. Le hacher finement et l'ajouter aux tomates.
- Lorsque l'ébullition reprend, couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 20 minutes. Remuer de temps à autre.
- Égoutter les piments rôtis et les hacher, puis les ajouter à la soupe.
- Ajouter le poisson, couvrir et faire cuire de 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons. Servir avec le reste du basilic frais haché.



Dans une casserole, mettre les tomates, leur jus, le bouillon de poulet, le vin, l'ail et 15 ml (1 c. à s.) de basilic. Saler au goût.



Écraser le safran et l'ajouter à la préparation. Couvrir et porter à ébullition à feu vif.



Couper le blanc de poireau dans le sens de la longueur et bien le laver. Le hacher finement et l'ajouter aux tomates.



Lorsque l'ébullition reprend, couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 20 minutes. Ajouter les piments rôtis hachés à la soupe.



Ajouter le poisson, couvrir et faire cuire de 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons. Servir.