

## SOUPE DE TRUITE ET SA ROUILLE

**Pour 4 personnes**

### **Rouille**

3 gousses ail  
1 pincée gros sel  
2 pincées poivre du moulin  
1 pointe safran  
2 pointes poivre de Cayenne  
2 jaunes d'œufs  
250 ml (1 T) huile d'olive  
15 ml (1 c. table) eau bouillante  
1 oignon  
1 branche céleri  
2 carottes  
2 tomates  
15 ml (1 c. table) huile d'olive  
125 ml (1/2 T) vin blanc  
5 pistils safran  
1 L (4 T) fumet de poisson  
100 g (4 oz) chair de truite  
125 ml (1/2 T) gruyère râpé 8 croûtons grillés

### **Préparation de la rouille**

Hacher finement l'ail. Le mélanger avec le gros sel, le poivre, le safran, le poivre de Cayenne et les jaunes d'œufs. Bien battre au fouet. Ajouter l'huile d'olive goutte à goutte en brassant vigoureusement au fouet, comme pour une mayonnaise. À la fin, ajouter l'eau bouillante.

### **Procédé**

Émincer l'oignon, couper le céleri et les carottes en juliennes. Peler, épépiner et couper les tomates en cubes. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et faire suer l'oignon, le céleri et la julienne de carotte. Lorsque les légumes sont tendres, ajouter les tomates, le vin blanc et le safran. Laisser cuire 2 minutes. Ajouter le fumet de poisson et continuer la cuisson 10 minutes. Ajouter la chair de truite coupée en lanières et faire cuire environ 4 minutes. Assaisonner de sel et poivre.

### **Présentation**

Dans des bols chauds, servir la soupe de truite, accompagnée de croûtons et de fromage gruyère râpé.

*Recette tirée du livre "GASTRONOMIE ET FORÊT"*