

## 18 Soupe de poisson au safran

pour 6 personnes

500 g de poisson



1 oignon



1 tomate



1 gousse d'ail



1 pincée de safran



Huile d'olive



Poivre



Sel



préparation 15 min

Pelez et hachez l'oignon finement.

Pelez et hachez la tomate.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Faites-y revenir l'oignon et les dés de tomate, laissez mijoter 5 min.

Mouillez avec 1 l d'eau, salez et poivrez.

Rajoutez l'ail écrasé et portez à ébullition.

Ajoutez alors le poisson et laissez cuire pendant 30 min.

Passez la soupe au chinois et ajoutez le safran.

Servez avec du pain grillé frotté à l'ail.