

# La Cotriade



## Pour 6 personnes

1 kg 1/2 de divers poissons : congre, lotte, maquereaux, merlu, sardines...

1 c. à soupe de beurre ou saindoux

2 oignons

3 dl de vin blanc

1 bouquet de persil

2 gousses d'ail

4 grosses pommes de terre

pain

sel, poivre

*Pour le fumet de poisson :*

têtes et arêtes des poissons

1 litre 1/2 d'eau

## Recette

ver les poissons et selon les espèces.

Lever les filets ou trancher en tronçons.

Conserver les arêtes et les têtes.

### **Préparer le fumet :**

- Dans une casserole, mettre les têtes et arêtes des poissons ainsi que l'eau, le bouquet garni, l'oignon tranché en quartiers, le sel et le poivre.

- Faire cuire 20 minutes à feu vif puis filtrer.

- Eplucher les oignons et les émincer finement.

- Dans une casserole, faire fondre très doucement les oignons avec le beurre (ou le saindoux).

- Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux.

- Laissez cuire quelques minutes tout en remuant.

- Ajouter le fumet de poisson, le vin blanc, l'ail pressée et la moitié du persil haché.

- Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire 10 minutes à feu vif.

- Séparer les poissons à chair ferme des poissons à chair tendre, positionner les premiers sur les pommes de terre et laisser cuire 2-3 minutes.

- Placer par dessus les poissons à chair tendre, couvrir et laisser cuire à petits bouillonnements de 10 à 15 minutes.

- Couper le feu et laisser à couvert 5 minutes.

- Déposer les poissons égouttés dans un plat.

- Faire de même avec les pommes de terre en les disposant tout autour.

- Parsemer de persil haché.

Verser la soupe obtenue dans une soupière garnie de croûtons. **Bon Appétit...**

Tous ceux qui vivent au bord de la mer ont leur recette de soupe de poisson...

**La cotriade** est la version morbihannaise...

Autrefois au retour des bateaux de pêche, on triait le poisson : les plus nobles étaient réservés pour le marché et les autres étaient mis de côté et **cuisinés le temps du marché**, en soupe de poisson à base de beurre et de saindoux, de pommes de terre et d'oignons.

Aujourd'hui, la cotriade est devenue **un plat gastronomique**, apprécié et réputé... On y met toutes sortes de **poissons**, de **coquillages**...

Certains l'agrémentent de curry, de safran, de légumes, mais on y retrouve une constante : **le vin blanc** qui donne ce fumet incomparable à **la cotriade**...

Sachez aussi que c'est une recette relativement simple et rapide, et qu'on la sert souvent avec des grandes **tranches de pain frottées à l'ail** ou des **croûtons**

