



Toque & Tablier



## Bouillon de légumes au poisson et chorizo

Pour 4 personnes  
Préparation 25 min

**Bien s'organiser : Vous pouvez réaliser ce bouillon en avance, veillez à n'ajouter le chorizo et le poisson qu'au dernier moment.**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 1 petit oignon
- 80 g de carottes
- 80 g de blanc de poireaux
- 80 g de pak choi (chou chinois) ou tout autre chou
- 1 petit bouquet de ciboule sinon de la ciboulette
- 1 bouquet garni

#### Le poissonnier :

- 150 g de filet de perche ou autre poisson

#### L'épicier :

- 2 tablettes de bouillon de légumes (allégé en sel)
- 1,5L d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de chorizo

1. Emincez l'oignon (voir mon geste du chef). Dans une grande casserole, faites chauffer doucement l'huile et laissez fondre l'oignon dedans.
2. Lavez et coupez en petits dés les légumes. Ajoutez-les dans la casserole avec le bouquet garni. Versez l'eau, les tablettes de bouillon de légumes. Couvrez et quand il y a ébullition, mélangez, baissez et laissez cuire 10 minutes.
3. Pendant ce temps, coupez le filet de poisson en lanières. Réservez. Coupez le chorizo en rondelles et chaque rondelle en 4. Réservez. Lavez et ciselez la ciboulette.
4. Quand les 10 minutes sont passées, ôtez le bouquet garni. A la place, ajoutez le poisson et le chorizo. Laissez reposer, feu éteint, pendant 3 minutes. Parsemez de ciboulette ciselée et envoyez bien chaud !