

LA SOUPE AUX POISSONS

par Mme Gabrielle Hammond

Le vendredi, nous faisons maigre à la maison. C'est le jour du poisson. D'abord par esprit de pénitence en l'honneur du jour de la mort de Notre Seigneur. Puis, par souci de bonne santé. Toujours de la viande nuit à la santé. Enfin, j'ai été élevée au bord de la mer, avec de la morue fraîche et du

hareng salé. Puis j'ai habité Montréal, St-Félix-de-Valois, Los Angeles, Cold Lake en Alberta, Toronto, Ottawa. Voici donc ma recette de soupe aux poissons, élaborée au fil des ans, avec les produits disponibles. J'ai appris qu'on ne devait jamais suivre une recette, mais toujours la réinventer.

Dans une grande casserole à fond épais (c'est la seule occasion où l'épais importe), faire revenir trois échalotes françaises, ou trois petits oignons, trois gousses d'ail, ½ poireau, une rabiote et une grosse pomme de terre en dés, dans de l'huile, du beurre ou de la graisse de canard (super), ou de la graisse de bacon (délicieux mais super cholestérol).

Ajouter deux carottes moyennes en rondelles, des restes de céleri (½ tasse). Ajouter 2 litres de bouillon, vous ferez de la congélation pour l'hiver. Ce bouillon se fait facilement avec l'accumulation du jus de fond d'un plat de moules, ou avec l'eau de cuisson des pâtes ou des patates. Ou acheter du jus de palourdes. Ajouter, enfin, une cuisse de poulet pour mijoter dans ce bouillon 20 minutes, ou ajouter 3 cuillères à soupe d'extrait de poulet chimique. Assaisonner avec du cumin, du cerfeuil, du sel, du poivre, une pincée de piment d'Espelette ou de Cayenne, une ou deux rasades de Vermouth blanc Noilly-Pratt ou de Bellini (plus sucré).

Puis, faire cuire 5 minutes de plus en ajoutant 2 livres de poissons blanc, frais ou décongelé, et coupé en morceaux. À la fin de cette cuisson, ajouter l'agrément d'une dizaine de crevettes géantes décongelées. Retirez du feu, les crevettes cuiront sans durcir, ajouter au goût de la crème 35%. Cela donnera du caractère à la soupe.

Puis, retirer avec une louche le plus de bouillon possible de la casserole. Verser-le dans une autre casserole et ajouter trois cuillères à soupe de farine. Brasser et faire épaisir le bouillon patiemment, 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et remettre dans la soupe. Laisser reposer une nuit. Les saveurs se compénétreront.

Server le lendemain avec du pain et du beurre. Congeler le reste pour l'hiver prochain. Un délice.

Cette recette demande au moins une heure et demie de travail. Sachez que nous n'obtenons rien sans la patience et l'endurance au travail.