

## COURT BOUILLON DE POISSON À LA CRÉOLE

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 100  
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Poissons	14 kg	- Parer le poisson, émincer les oignons, la cive, l'ail et le persil.
Oignons	5 kg	- Faire macérer au froid pendant 12 h environ, le poisson, les oignons, l'ail, la cive, le persil, le thym, le laurier, un morceau de piment, le sel, le poivre dans le jus de citron.
Tomates	5 kg	- Egoutter le poisson et l'oignon, réserver la marinade.
Citron vert	1 kg	- Couper les tomates en quartiers.
Persil	500 g	- Faire revenir légèrement à l'huile les oignons.
Ail	750 g	- Dans une sauteuse sur le lit d'oignons les éléments de la marinade et les tomates, ranger le poisson sur un rang.
Jus de citron (pulco)	3 l	- Mouiller avec le jus de la marinade.
Laurier	10 f	- Compléter le mouillement avec de l'eau à concurrence des 3/4 de la hauteur du poisson.
Thym	1 b	- Mettre en cuisson,
Piment	1 p	- En fin de cuisson on peut lier avec du jus de citron vert et de l'ail broyée.
Cive	5 b	- Servir avec du riz créole.
Clous de girofle	3	
Sel	QS	
Poivre	QS	
<p><b>NB :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le laurier peut être remplacé par des feuilles de bois d'Inde.</li> <li>- On peut servir accompagné de bananes vertes cuites, de fruits à pain, d'ignames etc...</li> </ul>		