

FICHE DE RECETTE

Soupe de poissons

Cuisiner le poisson

Type de recette	Soupe
Nombre de portions	50
Temps de préparation	40 MIN + 40 MIN
Prix / Portion (HT) :	3,65 €

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Filets de limande	kg	6
Huile d'olive	l	0,2
Carottes	kg	2
Céleri	kg	2
Poireaux (bl)	kg	2
Tomates pelées bio	kg	2
Fenouil	kg	2
Oignons	kg	2
Vin blanc	l	1,5
Pommes de terre	kg	5
Ail	kg	0,05
Thym	kg	0,005
Laurier	kg	0,005
sel, poivre, cayenne		

Les "+++ " pour la durabilité:

Les verts de poireaux sont utilisés dans cette recette

Les morceaux moins nobles du poisson peuvent être utilisés (chutes).

Les arrêtes de poisson sont utilisées pour parfumer la soupe

Les épluchures de légumes (bio et lavés) peuvent être utilisés pour réaliser la soupe

Grâce à ces astuces, vous pouvez économiser jusqu'à 1€/portion

Les restes de pain peuvent être servis en croûtons pour accompagner

