

FOND DE POISSON

500 g d'arêtes et de parures de poissons blancs (la sole et le turbot conviennent très bien)

75 cl d'eau

50 cl de vin blanc sec

3 cuillerées à soupe d'huile

2 échalotes

1 poireau

1 morceau de céleri-rave

2 tranches de citron non traité

1 branche de thym

1 petit bouquet de persil

1 feuille de laurier

5 grains de poivre blanc

sel marin

Lavez les arêtes et les parures de poissons à l'eau froide, laissez-les égoutter. Épluchez et lavez les légumes, émincez-les, faites chauffer l'huile dans un fait-tout et faites revenir les légumes. Ajoutez le citron, les grains de poivre et les herbes, puis les arêtes et parures de poissons ; laissez étuver un peu, salez légèrement, mouillez avec le vin blanc, puis l'eau. Faites cuire à petits bouillons environ 1/2 heure, en écumant de temps en temps ; passez au tamis et laissez refroidir.