

FOND DE POISSON

*1 kg de parures de poisson
(arêtes, têtes sans
branchies!)*

60 grammes de beurre

3-4 échalotes émincées

*3-4 poireaux parés et
coupés en rondelles*

1 fenouil paré et émincé

*Quelques fanes ou branches
de céleri*

½ litre de vin blanc sec

2 litres d'eau froide

1 feuille de laurier

1-2 clous de girofle

Un peu de thym

Un peu de romarin

*Quelques grains de poivre
blanc*

Une pincée de sel marin

*Surgelé, ce fumet de poisson
se conserve durant 8 à 10 se-
maines. On trouve d'ailleurs
d'excellents produits congelés
prêts à l'emploi dans de nom-
breux rayons poissonnerie.*