

Soupe de Pinaïou

Pour 4 personnes :

6 beaux grondins, 5 gousses d'ail, 1,2 kg de pommes de terre, 1 bouquet garni, 6 cuillérées d'huile d'olive, 3 cuillérées à soupe de vinaigre de vin, sel, poivre.

Peler et laver les pommes de terre, les couper en quartier.

Vider les grondins, couper les nageoires dures. Laver les poissons, les essuyer Peler les gousses d'ail.

Dans un fait-tout, monter 2,5 l d'eau à ébullition. Y mettre le bouquet garni, sel et poivre.

Laisser bouillir 5 minutes, ajouter les pommes de terre.

Couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu vif. Retire le fait-tout du feu et plonger les grondins dans le liquide. Les faire cuire 15 minutes à feu modéré.

Retirer les grondins en veillant qu'ils ne se défassent pas. Les dresser sur un plat de cuisson, au-dessus des pommes de terre disposées au fond. Tenir au chaud.

Composer une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre de vin, y ajouter 3 cuillérées à soupe de jus de cuisson et arroser les grondins et leur lit de pommes de terre.

Servir immédiatement.