**Soupe de poisson de la mer du Nord**

**Cabillaud
autres poissons blancs (saison)
crevettes grises
poireau
oignons
fenouil
ail
bouillon de poisson
vin blanc
beurre
laurier
aneth
sel et poivre**

Faites cuire à l'étouffée l'oignon, le poireau, le fenouil et l'ail hachés dans du beurre. Ajoutez du vin blanc et du bouillon de poisson. Assaisonnez avec de la poudre de laurier, du poivre et du sel. Faites de la soupe dans une machine à soupe ou de manière classique. Ensuite, mettez le mixeur à main. Liez la soupe si vous le souhaitez.

Versez la soupe chaude dans une casserole. Ajoutez les poissons de la mer du Nord tels que le cabillaud, la roussette, la plie. Pochez-les sans les cuire. Assaisonnez à votre goût et terminez dans l'assiette avec une cuillerée de crevettes grises décortiquées et de l'aneth haché.