Soupe au poisson vite préparée

Il arrive quelquefois que les restes d'un poisson cuit au four, bouilli ou cuit à la vapeur, sont convertis en poisson à la crème, en gratins ou en soufflés. S'il reste de ces plats, la ménagère ne sait que faire de ce poisson déjà accommodé de plusieurs façons. Cependant, elle peut encore en faire une soupe.

Mettez ces restes de poisson dans une casserole, ajoutez-y du lait frais ou du lait en conserve dilué, ou un bouillon de poisson quelconque afin d'obtenir un nouveau mets pour la famille. Mélangez bien le tout en le chauffant. Si les restes du poisson sont à sauce blanche, il est inutile d'épaissir, et peut-être suffit-il d'assaisonner un peu. Si le plat est insipide, ajoutez-y une cuillerée à thé de poudre de curry délayée dans de l'eau froide en remuant bien le tout. On obtient souvent ainsi un mets agréable et savoureux, et la ménagère est satisfaite de sa cuisine économique.

Façon de lier les soupes

Toutes les soupes faites avec bouillons de poisson, purées, bisques, chowders, etc., ont besoin d'être liées. On obtient une liaison rapide en mettant de la farine dans de l'eau froide et en la battant avec un fouetteur à œufs. Quelques tours suffisent à rendre le tout crémeux en moitié moins de temps qu'avec une cuiller. Ajoutez cette farine délayée à la soupe en ébullition et remuez jusqu'à épaississement convenable. Si la soupe doit constituer le mets principal du repas, faites-la plus riche à l'aide d'un roux de beurre et de farine cuits ensemble. Ajoutez ce roux à la soupe. Les œufs augmentent les qualités nutritives de la soupe, tout en aidant à l'épaissir. Mais n'ajoutez des œufs à une soupe que juste avant de la servir et quand elle ne bout pas, sinon ils se coagulent. Retirez pour cela la soupe du feu, ce qui diminuera l'ébullition, et mettez les œufs battus dès que celle-ci a cessé. Remuez la soupe pendant qu'elle épaissit, en ayant soin de l'écartier un peu du feu pour l'empêcher de bouillir de nouveau.

Des œufs et une demi-tasse de crème battue ensemble, et ajoutés à une soupe ordinaire au bouillon de poisson et au lait, en augmentent la saveur et les qualités nutritives.

On peut épaissir les soupes avec de la chapelure fine ou avec une sauce blanche, ou encore avec du riz, de l'orge, du macaroni, du vermicelle, du spaghetti, de la farine d'avoine, du sagou ou du tapioca.