

Salez et poivrez le jus de tomate. Ajoutez le bouillon de poisson et laissez mijoter. Chauffez la graisse de bacon. Ajoutez l'oignon et l'ail. Couvrez et faites cuire dans la graisse sans rissoler. Dans le mélange attendri, ajoutez la farine en la tamisant. Remuez et faites cuire ensemble. Ajoutez le tout à la soupe en ébullition, ayant soin de remuer lorsqu'elle épaissit. Laissez mijoter et assaisonnez.

Soupe au curry

<i>1 pinte de bouillon de poisson</i>	<i>1 gousse d'ail haché</i>
<i>1 chopine de lait</i>	<i>2 cuillerées à thé de poudre de</i>
<i>½ de tasse de graisse de bacon ou</i>	<i>curry</i>
<i>d'huile</i>	<i>2 cuillerées à soupe de persil</i>
<i>½ de tasse de farine</i>	<i>haché</i>
	<i>1 gros oignon haché</i>

Laissez mijoter le bouillon de poisson et le lait. Chauffez la graisse de bacon et faites frire les oignons et l'ail sans les rissoler. Dans le mélange attendri, ajoutez la farine en la tamisant ainsi que la poudre de curry. Remuez et faites cuire ensemble. Ajoutez ceci à la soupe en ébullition, en ayant soin de la remuer à mesure qu'elle s'épaissit. Assaisonnez. Ajoutez le persil juste avant de servir.

Matelote de poisson

<i>2 tasses de poisson cuit émincé</i>	<i>4 cuillerées à soupe de farine</i>
<i>1 pinte de bouillon de poisson</i>	<i>2 cuillerées à soupe de persil</i>
<i>1 chopine de lait</i>	<i>haché fin</i>
<i>3 grosses pommes de terre</i>	<i>2 cuillerées à soupe de beurre</i>
<i>coupées en dés</i>	<i>Assaisonnez avec de la sauce</i>
<i>3 tranches de bacon ou de lard</i>	<i>Worcester ou aux anchois ou</i>
<i>salé hachées fin</i>	<i>avec de la sauce tomate, à</i>
<i>1 gros oignon haché fin</i>	<i>volonté</i>
<i>1 gousse d'ail haché</i>	<i>Sel et poivre</i>

Faites bouillir les pommes de terre dans une petite quantité d'eau salée. Chauffez le bouillon de poisson et le lait. Faites frire le bacon haché, les oignons et l'ail sans les rissoler, en couvrant bien jusqu'à ce que le tout soit cuit; ajoutez-y la farine et faites cuire ensemble. Versez dans la soupe chaude, en ayant soin de la remuer lorsqu'elle épaissit. Incorporez le poisson émincé, les pommes de terre bouillies et leur eau. Assaisonnez au goût, et lorsqu'elle est prête à servir, ajoutez le persil haché et le beurre.