

# SOUPE DE MACHOIRONS

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn**

**4 personnes:**

1 kg de poissons machoiron

2 oignons

3 tomates

1 cs de tomate concentrée

4 piments rouges

1 cube bouillon d'assaisonnement (jumbo bœuf de préférence)

sel

1. Dans une casserole d'eau, mettez le poisson préalablement nettoyé.
2. Incorporez les légumes et la tomate concentrée.
3. Salez, et portez à ébullition jusqu'à cuisson des légumes.
4. Après cuisson, retirez-les et passez-les au mixeur.
5. Rajoutez le mélange obtenu à la sauce, rectifiez l'assaisonnement avec le cube et laissez mijoter 5 min.