

Bouillabaisse

Ingrédients :

4 tomates, 4 pommes de terre, 1 verre d'huile d'olive, poivre, sel, safran, bouquet garni, sauce rouille, poissons de Méditerranée (congre, rascasses, chapons, sars, vives, loups, cigales de mer).



- *Préparer les poissons. Dans une large marmite, verser l'huile, y mettre une pointe de couteau de safran et les poissons, bien remuer le tout avec une cuiller en bois, ajouter le bouquet garni, laisser reposer deux heures.*
- *Couper les tomates en deux et les épépiner, éplucher les pommes de terre et les débiter en grosses rondelles, verser le tout dans la marmite, poivrer, saler et couvrir totalement d'eau.*
- *À feu vif, tenir à ébullition 20 minutes.*
- *Sortir les poissons et les pommes de terre à l'aide d'une écumoire et les dresser dans un plat cuvette (en liège si possible).*
- *Le bouillon se consomme avec des croutons grillés frottés d'ail, le tout s'accompagne d'une sauce rouille.*