

BOUILLABAISSE POUR 4 personnes

Ingrédients :

Pour la bouillabaisse

- **1,5 kg de poissons** : rascasse, dorade, grondin, lotte, saint-Pierre, congre.
- 150gr d'oignons
- 1 poireau
- ½ fenouil
- 250 gr de tomates
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Pastis
- 300gr de pommes de terre
- Sel et poivre
- Safran (1 pincée)
- Herbes de Provence : thym, laurier
- 4 gousses d'ail

Pour la rouille :

- 1 cuiller à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre
- Huile ¼ de L

Pour l'accompagnement :

- 200 gr de pain

Faire des croutons grillés



Procédure :

- **Bouillabaisse :**
- Vider et écailler les poissons
- Lever les filets des gros poissons. Puis les ranger dans un plat à rebord, allant au four. Mettre au réfrigérateur.
- Eplucher les oignons, laver les poireaux, le fenouil, les tomates.
- Faire suer avec l'huile d'olive, dans une marmite, les oignons, et le céleri, coupés en morceaux.
- Ajouter les têtes de poissons ainsi que les arêtes.
- Ajouter les tomates coupées en quartiers, l'ail écrasé, un bouquet garni, du gros sel, et du poivre.
- Faire cuire sans bouillir, pendant 30mn
- Passer au moulin à légumes.
- Eplucher les pommes de terre, les couper en quartiers. Les mettre à cuire dans la soupe de poisson obtenue, pendant 25mn env..
- Sortir les filets de poisson, du réfrigérateur, mouiller avec la soupe à hauteur. Les mettre à cuire au four (180° 10mn).
- **Préparer la rouille :** dans un saladier, mettre la moutarde, les jaunes d'œufs (à température ambiante) ajouter le sel, et le poivre, ainsi que 4 gousses d'ail écrasées. Mélanger et ajouter l'huile doucement.
- **Les croutons :**
- Couper une baguette en 2, dans la longueur. Puis couper des demi tranches. Mettre sur une plaque (allant au four) faire griller le pain au four. (200°)