

Bouillabaisse revisitée

4/6 personnes



150 g de filet de poissons par personne (rascasse, grondin, julienne lotte)
3 litres de fumet de poisson
1 bel oignon coupé en rondelles
3 gousses d'ail épluchées et écrasées
1 grosse tomate bien mûre
1 demi tube de concentré de tomates
1 feuille de laurier, 1 morceau de fenouil ou quelques graines
3 doses de safran
2 c à s d'huile d'olives
1 c à c de farine se, poivre et piment de cayenne
1 pomme de terre à chair ferme /personne

Faire mariner le poisson et à part, les pommes de terre coupées en tranches épaisses, avec un peu d'huile d'olives, ail, fenouil et safran, quelques temps avant la cuisson

Dans une cocotte (en fonte de préférence) mettre l'huile et ajouter tous les ingrédients : les faire suer, ajouter le fumet et faire cuire 20 minutes à gros bouillon. Mixer au robot

Mettre les filets de poissons dans le bouillon tiède (surtout pas bouillant), faire frémir une dizaine de minutes maximum

Faire cuire les pommes de terre à part dans de l'eau à laquelle vous ajouterez le reste de la marinade

La rouille

Un jaune d'œuf - Huile de pépins de raisin - 1 pomme de terre écrasée ou 2 c à s de flocons réhydratés -
½ c à c de concentré de tomates - 2 ou 3 gousses d'ail écrasées ou (si vos craignez) 1 cs d'ail déshydraté -
1 pointe de safran ou de curcuma - Piment fort à son goût – sel – poivre

Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, la pomme de terre et les ingrédients à température ambiante

Monter au batteur comme une mayonnaise avec une huile neutre (arachide ou mieux pépins de raisins)

Le bouillon se déguste en entrée, accompagné de croutons aillés et de gruyère râpé (*selon le goût de chacun*)