

LA SOUPE (5 à 6 litres)

Ingrédients :

- 3 kg de poissons (dorade, vieille, grondin, roussette, parures)
- Légumes : -1/2 bulbe de fenouil
- 1 gros poireau (vert + blanc)
- 4 carottes
- 5 oignons blancs ou 2 gros oignons jaunes
- 1 tête d'ail
- Epices :
 - 8 capsules de safran
 - 3 Etoiles de badiane
 - ½ CC de Raz El Hannut
 - 1 grosse pincée d'Espelette
 - 2CS d'épices à rouille
 - 3 CS de concentré de tomates
 - Thym, laurier, romarin
 - 1 litre de vin blanc sec

Dans un faitout mettre l'huile d'olives à chauffer avec le thym, le romarin et les légumes en morceaux pendant 15 mn, puis réserver les légumes.

Remettre un peu d'huile d'olives dans le faitout et faire bien chauffer. Y mettre les poissons, les parures et une tête de poisson pendant 10mn.

Y ajouter les légumes déjà précuits ainsi qu'1 litre de vin blanc sec et faire l'appoint d'eau pour recouvrir le poisson. Rajouter les épices et le concentré de tomates. Laisser cuire à feu très doux durant 2 heures.

Une fois la soupe refroidie (voire tiède), la passer dans une écumoire pour ne garder que le jus.

PREPARATION DE LA ROUILLE

Ingrédients : 2 jaunes d'œuf, moutarde, sel, poivre, huile, huile d'olives, épices à rouille, 1 gousse d'ail, piment d'Espelette, concentré de tomates

Dans un bol, effectuer une mayonnaise avec 2 jaunes d'œufs, de la moutarde, sel et poivre et de l'huile « normale ».

Y ajouter 2 CS d'huile d'olives, 2CS d'épices à rouille, 1 gousse d'ail pilée, une pincée de piment d'Espelette, 2CC de concentré de tomate. Mélanger le tout

CUISSON DES POISSONS

Ingrédients : Lote, saumon, lieu, ...

Faire un court-bouillon et y cuire les poissons 2 mn.

Le lendemain

Ingrédients : Pommes de terre, vernis, moules, coques, les poissons précuits (la lote, le saumon, le lieu), la soupe, fromage râpé, croûtons de pain, la rouille

Pré cuire les pommes de terre, les vernis, les moules, les coques,...

Les mettre dans une poêle à paëlla (ou autre) avec la soupe et laisser cuire à feu doux 1/2 heure. Rajouter les poissons presque au dernier moment.

Servir le plat accompagné de fromage râpé, de croûtons de pain, et de la rouille