

BOURRIDE

Ingrédients pour 8 personnes :

Il faut 1,600 KG de poisson
✚ tout lotte ou moitié lotte et autre poisson blanc
75 cl de vin blanc + 75 cl d'eau
8 pommes de terre (ou plus selon l'appétit)
3 carottes
2 branches de céleri
1 poireau
1 écorce d'orange séchée

6 œufs
Moutarde
6 gousses d'ail
Huile d'olive (environ 350 cl)
Sel – poivre
16 tranches de pain grillé

Préparation

- ✚ Éplucher et mettre à cuire les pommes de terre coupées en deux.
- ✚ Nettoyer les poissons et les couper en tronçons.
- ✚ Mettre l'eau et le vin blanc, faire cuire les carottes. Ensuite ajouter le poireau émincé, le céleri émincé, le bouquet garni et les dés d'écorces d'orange séchées.
- ✚ Quand les légumes sont cuits, les égoutter et les mettre dans un grand plat pouvant aller au four. Réserver le bouillon pour la cuisson du poisson.

Cuisson du poisson

- ✚ Faire Bouillir le bouillon pendant 5 minutes y jeter la lotte, laissez cuire 15 minutes. Si poisson blanc le laisser moins, la cuisson est plus rapide.
- ✚ Quand les poissons sont cuits les réserver.

Aïoli

- ✚ Peler et écraser les gousses d'ail, bien écraser il ne doit pas rester de morceaux, sel – poivre, jaune d'œuf, moutarde (environ même quantité que le jaune d'œuf incorporer l'huile d'olive en petits filets, tout en continuant à tourner.

Sauce

- ✚ Passer le bouillon au tamis, en garder un peu pour le pain. Mettre un peu de sauce dans un saladier et lier avec un peu d'aïoli. (pour qu'elle ne soit pas trop chaude, au risque de coaguler l'aïoli). Ajouter les 5 jaunes d'œuf toujours en remuant.
- ✚ Remettre cette préparation dans le bouillon sans arrêter de remuer au fouet. Verser la sauce sur le poisson avec les pommes de terre dans le plat creux, ajuster si nécessaire l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Présentation

- ✚ Poser le pain dans les assiettes creuses, et l'humecter avec le bouillon.
- ✚ Servir la bourride par-dessus.
- ✚ Mettre le reste d'aïoli pour les amateurs ou gourmands.

Recettes réalisées pour l'A.A.M.M.L.R.