

Bouillabaisse avec Lauriol

Préparation : 3 h - Cuisson : 1 h

Ingrédients (8 personnes) :

- 4 carottes
- 15 pommes de terre rattes
- 2 fenouils
- 8 morceaux de poisson (cabillau, lieu, perche du Nil)
- 15 noix de saint jacques sans corail
- 15 queues de langoustines
- croûtons à volonté

Pour la soupe :

- 1 kg de poissons de roche de Méditerranée

Pour la rouille:

- 5 jaunes d'oeuf
- 50 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'harissa
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 7 gousses d'ail

Préparation :

Préparer la soupe :

Dans une marmite faire cuire les poissons de roche avec de l'eau (les couvrir d'eau) puis, une fois que les poissons sont cuits, mixer en soupe.

Passer au chinois, saler, poivrer et réserver.

Préparer la rouille :

Dans un robot mixer les gousses d'ail et les jaunes d'oeuf, puis grâce au fouet ajouter l'huile d'olive petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter l'harissa et le concentré de tomate et fouetter pour obtenir une mayonnaise. Saler, poivrer et réserver au frais.

Dans un faitout, plonger les morceaux de poisson, couvrir avec de l'eau et laisser cuire environ 10 minutes, ajouter les noix de Saint-Jacques et les queues de langoustines et laisser mijoter 10 minutes.

Faire cuire les pommes de terre, les carottes coupées en morceaux et le fenouil coupé.