

❖ ❖ Poisson ❖ ❖

415 □
414 ■
3799 ■
738 □
422 ■
433 ■
blanc □
noir -

-noir
722 ■
720 ■
840 ■
838 ■

noir - 3799 ■ 3824 □
721 - 721 ■
900 ■

402 ■ 400 ■
676 ■ 3799 ■
3766 - noir

402 ■
blanc □
613 ■
420 ■
noir ■
-noir

Offerte par Vénus à Vulcain ou portée par les anges aux trois Marie de l'Évangile, la bouillabaisse est un plat divin. Typique du port de Marseille, cette soupe de poisson et ses multiples variantes sont probablement les plus fameuses du monde. Pour une bouillabaisse au moins six sortes de poissons sont nécessaires: rouget, saint-pierre, bar, congre, rascasse et la lotte de mer, grondin.

677 □
738 ■
612 ■
- noir

963 ■
3716 ■
blanc □

739 ■ 613 ■
402 ■ 414 ■
224 ■ blanc □
- noir

- 3825 ■ 3799
- 722 - 722
- 720
- 400
- 3776
- noir

- 3825 □ 300 ■
- 721 ■ 721 -
- 900 ■ 900 -
- 3799 ■ noir -

- 739
- 437
- 869
- noir
- 422
- 301
- noir

- 677
- noir
- 647
- 898
- 400

- 3801
- 321
- 815
- 335
- 703
- 470
- 986
- 973
- 972
- 745
- 743
- 800
- 422
- noir
- blanc
- noir

- 743
- 722
- 608
- 301
- 300
- noir

- 353 ■ 938
- 613 - noir
- 413
- 434

bouillabaisse

Écailler, vider, laver et couper en petits morceaux 3 kg de poissons. Faire blondir dans l'huile d'olive un hachis composé d'une demi-branchette de céleri, deux tomates, deux oignons, une gousse d'ail et un poireau. Ajouter 2 kg de girelles, de rascasses et de congres. Faire cuire à feu vif pendant une dizaine de mn. Mélanger jusqu'à ce que les poissons soient écrasés. Ajouter un bouquet garni (thym, laurier, persil et fenouil, voir «Herbes aromatiques»), un piment et 2,5 dl d'eau bouillante. Laisser cuire 40 mn à petits bouillons, passer au tamis en écrasant bien les légumes et les poissons, verser dans une casserole, faire reprendre l'ébullition; ajouter 2 g de safran en poudre. Dans un peu de soupe faire cuire, pendant 30 mn, 1 kg de pommes de terre coupées en rondelles. Piler dans un mortier, jusqu'à obtenir une crème, 6 gousses d'ail, un piment et 1 g de safran; ajouter 4 jaunes d'oeufs et faire monter comme une mayonnaise en ajoutant 2,5 dl d'huile d'olive. Plonger les poissons coupés en morceaux dans le reste de soupe, les faire cuire 10 mn pendant que grillent des croûtons de pain frottés à l'ail. Servir, en même temps, le bouillon, les poissons et les pommes de terre, la sauce et les croûtons.