



Elvea, L'Italie chez vous

Bouillabaisse



Ingrédients pour 2 Personnes

L'aïoli au safran

| | |
|--------------------------|---------------|
| 1 gousse d' | ail |
| 0,25 cuillères à café de | sel |
| 1 pincée de | safran |
| 3 cuillères à soupe de | mayonnaise |
| 0,25 | citron |
| | huile d'olive |
| 4 tranche de | ciabatta |

Bouillabaisse

| | |
|------------------------|--|
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 2 gousses d' | ail |
| 120 ml de | vin blanc sec |
| 400 g de | ELVEA Cubes de tomates pelées |
| 1 bouquet | basilic frais |
| 1 poignée de | feuilles de fenouil |
| 750 ml de | bouillon de poisson |
| 2 | bar, de rouget ou de sébaste, en gros morceaux |
| 2 | lotte, en gros morceaux |
| 250 g de | crevettes géantes |
| 20 | |
| 20 | palourdes |
| 1 | citrons, coupés en quartiers |

Préparation

- Pour l'aïoli au safran, écrasez l'ail dans un mortier avec le sel, jusqu'à l'obtention d'une pâte. Dans un bol, mélangez la pâte d'ail, le safran, la mayonnaise et le jus de citron, remisez ça au frigo
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou une cocote à feu moyen et faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le vin et laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez les tomates, les tiges de basilic (gardez les feuilles pour plus tard), les feuilles de fenouil et le fond de poisson. Laissez mijoter en remuant de temps en temps pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que le liquide s'évapore un





Elvea, L'Italie chez vous

peu.

- Pendant que ça mijote, lavez les moules et les palourdes dans une grande quantité d'eau froide. Essuyez la saleté et enlevez la barbe des moules et des palourdes et jetez celles qui sont restées ouvertes.
- Après la cuisson de la soupe, éteignez le feu et passez-la au mixeur ou au blender jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Si vous le voulez, vous pouvez également la tamiser. Ensuite, salez et poivrez.
- Faites réchauffer la soupe dans la même casserole et ajoutez le poisson, en commençant par les plus gros morceaux. Ajoutez les crevettes, les palourdes et les moules, et couvrez.
- Laissez la soupe cuire pendant 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que les palourdes et les moules soient ouvertes et que les crevettes se soient colorées en rose. (Jetez des palourdes ou des moules qui sont encore fermées).
- Badigeonnez les deux côtés des tranches de pain d'huile d'olive, et faites-les griller dans une poêle chauffée à feu moyen, jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant. Tartinez ensuite d'une couche d'aïoli au safran.
- Servez la soupe dans des bols, hachez grossièrement quelques feuilles de basilic et parsemez sur la soupe. Placez une tranche de pain grillé avec de l'aïoli au safran dans chaque bol et servez avec un quartier de citron.

