

## Bouillabaisse

3 kg de poissons variés  
3 litres de soupe de poissons  
8 petites pommes de terre  
Tranches de pain grillées

### AÏOLI :

2 noix de mie de pain  
6 gousses d'ail  
1 piment rouge  
25cl d'huile d'olive  
2 pistils de safran



Une fois de plus, tout réside dans le choix des poissons et leur cuisson. Choisissez un minimum de 7 poissons différents dont des St pierre, vive, rascasse, rouget grondin, congre, lotte... évitez les poissons gras (maquereaux, saumon, sardines)

Ecaillez, videz, lavez puis ététez les poissons. Laissez les plus petits entiers, coupez en tronçons les gros.

Séparez les poissons à chair ferme (lotte, vive...) de ceux à chair tendre (st pierre, loup...) Epluchez les pommes de terre et laissez les entières. Faites les cuire 5 minutes dans de la soupe de poisson.

Pour faire l'aïoli: Ecrasez les gousses d'ail (n'oubliez pas d'enlever les germes) au pilon avec le piment. Une fois que cela est réduit en purée ajoutez la mie de pain et le safran, puis montez le tout avec l'huile, comme une mayonnaise. Mettez dans des ramequins et réservez au frais.

Au moment de servir mettez les poissons à chair ferme dans une belle cocotte, ajoutez les pommes de terre.

Versez sur le poisson la soupe bouillante et laissez cuire 10 minutes à petite ébullition puis ajoutez y les poissons à chair tendre. Laissez cuire encore 5 minutes.

Servez avec le pain grillé et l'aïoli, en mettant la soupe dans une soupière et les poissons dans un plat !