

Bouillabaisse à ma façon

Préparation : 39 min
Cuisson : 38 min

INGRÉDIENTS

Pour le cuit-vapeur

- 250 g de filet de lieu noir (sans arête)
- 600 g de filet de merlu (sans arête)
- 18 crevettes crues
- 600 g de moules de Bouchot
- 3 rougets entiers
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)

Pour la bouillabaisse

- 4 gousse(s) d'ail
- 3 petits oignons
- 2 petites branches de céleri
- 50 g d'huile d'olive
- 1 rouget entier
- 2 tomates
- 3 crevettes crues
- 2 sachet(s) de safran en poudre
- 70 g de concentré de tomates (1 petite boîte)
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- 2 c. à c. de fumet de poisson (en gelée)
- 800 g de pommes de terre
- 100 g de vin blanc
- 600 g d'eau
- 1 c. à s. d'alcool anisé pour apéritif (facultatif)

Pour le dressage à l'assiette

- 18 tranches de pain grillé
- de la sauce rouille
- des feuilles de persil ou céleri

Recette pour votre
Cook'in



Bouillabaisse à ma façon

PRÉPARATION

POUR LE CUIT-VAPEUR

Avant de commencer, dresser les poissons, les crevettes et moules dans le cuit-vapeur. Poser les rougets vidés dans le cuit vapeur. Partager ensuite les crevettes crues dans le cuit-vapeur et le plateau vapeur. Détailler les filets de poissons en tronçons (3 x 2 cm env.) et partager entre les 2 étages. Répartir les moules sur les 2. Saler et poivrer. Réserver au frais.

POUR LA BOUILLABAISSE







Dans le bol, jeter les gousses d'ail, les oignons coupés en 8 et les branches de céleri coupé en tronçon, mixer 5 secondes- vitesse 7. Racler les bords. Ajouter l'huile d'olives et faire suer 3 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur). Ajouter le rouget, les tomates, les crevettes crues, le safran en poudre, le concentré de tomates, le sel, le poivre et le fumet de poisson. Mixer 1 minute - vitesse 7. Placer le panier inox dans le bol. Ajouter les pommes de terre coupées en rondelles ou en cubes. Verser le vin, l'eau et l'alcool anisé (facultatif, si le goût ne vous dérange pas). Fixer le cuit-vapeur complet sur le bol. Cuire l'ensemble 30 à 35 minutes - 120°C - vitesse 2.

POUR LE DRESSAGE À L'ASSIETTE

Dresser les pommes de terre, partager les poissons et les crustacés dans les 6 assiettes creuses ou plats en grès individuels. Poser 3 tranches de pain grillé tartinées de sauce rouille sur le bord de chaque assiette ou plat. Fermer le bol et placer le panier inox propre à l'envers sur le couvercle. Mixer le bouillon de cuisson par 9 tours de turbo. Verser une petite louche de bouillon de poisson dans chaque assiette. Poser quelques feuilles de persil ou céleri et servir aussitôt.

AVEC LE RESTE DE BOUILLON, UNE SOUPE ANTI-GASPI

Filter le reste de bouillon de cuisson, vous obtiendrez une soupe de poisson délicieuse pour le soir.

| Accessoire(s) | Ingrédient(s) |  |  |  | TURBO/PETRIN |
|---|--|---|---|---|--------------|
| | Ail, oignon, céleri | 5 sec | | 7 | |
|  | Huile d'olive | 3 min | 100°C | 3 | |
| | Rouget, tomates, crevettes, safran, concentré tomate, sel, poivre, fumet | 1 min | | 7 | |
|  | Pommes de terre, vin, eau | 35 min | 120°C | 2 | |
|  | Rouget, lieu, merlu, crevettes, moules, sel poivre | | | | |
| | bouillon | 9T | | | TURBO |

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)