

Recette d'une très bonne Bouillabaisse.

Rappelles-toi Cécile, ma chère petite fille ---
c'était le 29 août 1998 --- nous l'avions préparée
ensemble. Il y avait une "Montagne" de Poissons!!

Alors, quand tu la feras, un jour voici
en gros, le plan de travail.

- Tout d'abord, il faudra 1Kg de poissons à écraser
ça s'appelle du poisson pour soupe. On fait enlever
les têtes et les arêtes par le poissonnier.
- Ensuite le poisson qui se mangera avec les
tartines frites et ~~avec~~ frottées à l'ail.
Merlan - bar - rascasses - grondins - loup etc...
et pour bien relever le goût de la soupe il faudra
y rajouter des moules - des gambas - des langoustines.

Donc on commence à faire chauffer la marmite
avec de l'huile d'arachide et de l'huile d'olive
mêlées.

On fait revenir 3 oignons moyens coupés
en petits morceaux avec 5 ou 6 gousses d'ail
coupées aussi, et surtout à feu doux.
on rajoute 1 carotte coupée. 1 gros bulbe de fenouil
coupé également.

quand ça commencera à sentir bon, mettre
sel. poivre moulu, 1 petite boîte de chair
de tomates (attention pas de concentré),
tous les poissons de soupe. On tourne souvent
pour leur donner un peu de couleur, et
on rajoute de l'eau, largement jusqu'à
3 doigts du bord de la marmite.

Rectifier l'assaisonnement en rajoutant
thym - laurier, persil haché au couteau,
sans oublier Saffran et SPIGOL. sel - poivre -
Ons avons mis 3 doses de safran et 5 de Spigol.
On laisse cuire 1 heure et $\frac{1}{4}$.

Pour que les épices parfument sans aborder
il faut 1 toute petite branche de thym et $\frac{1}{2}$ feuille
de laurier, le persil environ 20 c. à soupe.

On passe la soupe au moulin à légumes
(c'est le travail le plus long.) après 1 heure $1H\frac{1}{4}$
de cuisson, compte à partir de la
reprise de l'ébullition.

(dans cette soupe)
Et ensuite on cuit les autres poissons 20 minutes
sans oublier les gambas et les langoustines.
Là aussi, les 20 minutes sont comptés à la reprise
de l'ébullition. Laisser encore
5 minutes dans la marmite hors du feu. → → →

il sera très important de sortir les poissons
avec une écumoire, très délicatement après
ce temps écoulé sans cela ils seraient tous peu
présentables -

on fait une sauce à la rouille
et les tartines frites et frottées à l'ail -

C'était Bon n'est-ce pas ??