

La Sarrazouella

Je ne sais si gā s'écrivait comme gā, mais par contre ce que je sais c'est qu'hier le 6 août 2000, au retour de votre magnifique voyage, vous y avez fait honneur. Donc, tant que je l'ai toute fraîche en mémoire, voici la recette -

Pour la sauce :

- x 1 poivron rouge moyen coupé (après l'avoir lavé et essuyé en petits morceaux)
- x 1 gros oignon ou 2 moyens - coupés aussi en petits morceaux
- x 3 gousses d'ail - coupées en fins morceaux
- x $\frac{1}{2}$ bouquet de persil plat " " 3c. à Soupe environ

Dans une cocotte, on couvre le fonds d'huile d'olive - quand elle est à peine chaude, mettre les ingrédients que vous venez de préparer -

On fait revenir sans coloration, c'est à dire juste blondir les oignons -

Rajoutez à ce moment là 2 c. à Soupe de concentré de tomates que vous ferez revenir également avec $\frac{1}{2}$ morceau de sucre -

Quand gā commencera à sentir bon, vous rajouterez un grand verre de Riesling d'Alsace donnera une ébullition, quelques minutes - on peut y mettre 2 verres de vin -

Rajoutez 4 ou 5 tomates pelées et épeignées ou à défaut (c'est aussi bon!) une boîte de tomates Chair de Provence ~~400 gr~~ 400 gr si vous faites pour ~~4~~ 4 personnes - + 1 verre d'eau froide

Sel - poivre du moulin et surtout 3 dosettes de vrai safran en poudre -

et à présent, on laisse bouillir 5 minutes et on plongera les poissons dans l'ordre suivant -

Bien sûr ! ils auront été nettoyés et préparés avant !!!

- 1) Les Calmars coupés en rondelles - (des petits Calmars on laisse cuire avec couvercle 10 minutes -
- 2) Maintenant on rajoute des langoustines - (moi, je n'en avais pas achetées.) cuire encore 10' avec les calmars.
- 3) Les crevettes au même temps que la baudroie cuire encore le tout ensemble 10'
- 4) et en dernier le colin - 5' et on arrête le feu.

on goûte et on rectifie l'assaisonnement et on rajoute sel et poivre.

Il faut que les poissons soient juste couverts par le liquide.

A part, après avoir lavé et nettoyé les moules, des grosses. vous les mettez dans une grande poêle sans huile avec un couvercle et à feu vif. Juste pour les ouvrir. Vous enlevez une coquille sur deux et rajoutez ces moules dans la Sarrazouella bouillante. Il faudra à peine 5 minutes et vous arrêterez le feu sous la cocotte en y laissant le couvercle.

Voilà, on peut la préparer la veille en prenant soin de garder la cocotte au frais pour la nuit.

N'oubliez pas le pain frit à l'huile $\frac{1}{2}$ huile Arachide $\frac{1}{2}$ huile d'olive, c'est meilleur et moins fort.

Les grillottes seront posées sur du papier absorbant, et après refroidissement, passées à l'ail légèrement frotté dessus.

Je pense vous l'avoir bien expliqué, et vous verrez c'est très facile à réaliser et bien moins long qu'une bouillabaisse.

Aujourd'hui, le 3 novembre 2001.

Je rajoute à cette recette, (que la Sarrazouella que vous avez mangée avec tant de plaisir pour l'anniversaire de Stichel,) contenait aussi comme ingrédients du Saumon sauvage en plus.

il y avait donc comme ingrédients:

4 calmars moyens - 4 morceaux de dos de Saumon sauvage - 20 langoustines que j'avais décortiquées et enlevées les pinces après cuisson et refroidissement, pour donner + de goût à la Sauce
500 gr de gambas Royales (décortiquées après cuisson)
500 gr de grosses moules -

800 gr environ de lotte ou Baudroie (portions)
c'est à dire pas de la grosse lotte -
Le vin blanc 2 grands verres c'était du ~~Pinot~~ Picpoul de Pinet.