



BOUILLABAISSE

Ingrédients pour 10 portions

Bouillabaisse

Origine Kundelfingerhof	
Truite arc-en-ciel entière	5 kg
Origine Kundelfingerhof	
Truite saumonée entière	5 kg
Origine Kundelfingerhof	
Filets d'omble chevalier	1 kg
Origine Bio Oignons suisses	400 g
Ail	40 g
Bio Fenouil	2
Céleri-branche	2
Origine Bio Carottes moyennes	2
Purée de tomates	40 g
Feuilles de laurier	3
Clous de girofle entiers	3
Piments entiers	6
Poivre noir en grains	12
Thym frais	10 g
Livèche fraîche	10 g
Persil frais	10 g

Pistils de safran, Iran	1 g
Bio Orange	1
Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle	500 ml
Pastis	200 ml
Concassée de tomates	600 g
Fond de poisson	3 litres

Rouille

Origine Bio Pommes de terre suisses, plutôt farineuses	300 g
Origine Œufs Bio suisses	2 g
Piment rouge	1
Safran moulu, Iran	0,5 g
Ail	10 g
Bio Citron	1
Parmadoro Purée de tomates	25 g
Origine Huile d'olive Terra di Bari	250 ml

PRÉPARATION

Bouillabaisse

Fileter les poissons. Éliminer les branchies et rincer soigneusement les carcasses à l'eau froide. Réserver les filets jusqu'à peu avant de servir.

Faire revenir l'oignon, l'ail, le fenouil, les carottes et le céleri dans de l'huile d'olive. Ajouter les carcasses de poisson et faire rôtir à feu vif pendant 4 minutes. Ajouter la purée de tomates, les épices et les herbes aromatiques. Déglacer au vin blanc et au pastis. Peler l'orange, ajouter le zeste et faire réduire. Mouiller avec le fumet de poisson, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 35 minutes.

Presser la soupe à travers un chinois étamine à l'aide d'une cuillère ou d'une louche. C'est la seule façon d'obtenir une soupe pleine de saveurs. Réserver la soupe au chaud et faire pocher les filets de poisson dans la soupe chaude peu avant de servir.

Rouille

Éplucher les pommes de terre, les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les laisser refroidir. Mélanger avec les autres ingrédients pour monter en mayonnaise. Veiller à ce que tous les ingrédients aient approximativement la même température. Servir sur de la baguette toastée.

