

Recette Signature : Fondue de Bouillabaisse du Lavandou

Présentation

- Une interprétation conviviale et moderne de la traditionnelle bouillabaisse provençale.
- Idéal pour un repas de partage aux saveurs marines du Lavandou.
- Temps de préparation : 45 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Nombre de convives : 4 personnes

Ingrédients nécessaires

- 1 kg de poissons de roche variés (rascasse, grondin, vive) pour le bouillon
- 600g de filets de poissons nobles (lotte, saint-pierre, daurade) coupés en cubes
- 500g de pommes de terre à chair ferme, coupées en rondelles fines
- 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 poireau émincé
- 1 dose de safran, 1 bouquet garni, huile d'olive
- Pour la rouille : 1 jaune d'œuf, 1 gousse d'ail, 15cl d'huile d'olive, safran
- Croûtons de pain frottés à l'ail

Préparation du bouillon concentré

- Faire revenir l'oignon, le poireau et l'ail dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter les poissons de roche et laisser colorer quelques minutes.
- Mouiller avec 1,5 litre d'eau, ajouter le safran et le bouquet garni.
- Laisser mijoter 30 minutes à feu moyen.
- Mixer finement le mélange puis filtrer au chinois pour obtenir un bouillon lisse et parfumé.

Service et dégustation

- Verser le bouillon filtré dans un caquelon à fondue et maintenir à ébullition sur un réchaud.
- Disposer les cubes de poissons nobles et les rondelles de pommes de terre sur des plateaux individuels.
- Chaque convive cuit ses morceaux de poisson et ses pommes de terre directement dans le bouillon bouillant.

- Servir avec les croûtons et la rouille maison pour accompagner la dégustation.