

BOUILLABAISSE DE MORUE

Préparation :

Faire tremper pour dessaler la morue 24 h au moins, en changeant l'eau souvent.

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles plutôt fines.

Éplucher les tomates, les couper en petits cubes qui fondront facilement,

Trier le poireau et l'émincer finement.

Confection du fonds :

Dans un récipient de taille suffisante, faire revenir le poireau à l'huile (pas forcément d'olive), quand il commence à s'assouplir, ajouter la tomate et faire bien fondre le tout à feu assez vif. Mettre un peu d'eau chaude pour éviter que ça attrape, puis ajouter les pommes de terre. Saler et poivrer, pimenter, safraner. Se souvenir, d'une part qu'on réalise là l'assaisonnement de l'ensemble, d'autre part que la morue reste assez salée. Mieux vaut ne pas trop saler, quitte à ajouter ensuite un peu de gros sel. Ajouter du fenouil et quelques gousses d'ail.

Ajouter de l'eau chaude en *quantité suffisante*. Il faudra assez d'eau pour tremper le tout, sachant aussi que le restant fait une excellente soupe... Faire cuire couvert à feu moyen (1h et demi à 2h ... les pommes de terre doivent finir cuites).

Assemblage :

Retirer la morue de l'eau, enlever la peau et les arêtes, la couper en petits dés. L'ajouter quand les pommes de terre sont à peu près cuites. On rétablit l'ébullition 5 minutes, puis on baisse le feu : on peut servir 20 minutes à une demi-heure plus tard.

La rouille :

Gousses d'ail râpé, mie de pain trempée dans le jus de la bouillabaisse, un peu de pomme de terre cuite écrasée, piment, sel, poivre. Bien mixer le tout, ajouter si nécessaire un peu de jus de bouillabaisse et terminer en mixant à l'huile d'olive de manière à obtenir une « purée » selon le goût.

On peut aussi faire un classique aioli à l'huile d'olive, également pimenté.

Se procurer :

Filet de morue salée séchée,

On peut y adjoindre quelques moules qu'on fera ouvrir à part et qu'on ajoutera à la fin,
Poireau,

Tomates (hors saison, on préférera des « *pelati* », voire du concentré de tomate),

Pommes de terre,

Fenouil, Ail, Safran, Huile d'olive, Sel, Poivre, Piment (Espelette, soyons modernes !)

On peut servir avec des tranches de pain grillé frotté d'ail.