

## BOUILLABAISSE

### Préparation :

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, de même que le céleri.

### 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 les tomates 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 qu'on réalise là l'assaisonnement de l'ensemble. Ajouter du fenouil et quelques gousses d'ail.  
Ajouter de l'eau chaude en *quantité suffisante*. Il faudra assez d'eau pour tremper le poisson sans faire des litres de soupe.... Faire cuire couvert à feu moyen.

### Assemblage :

Ajouter le poisson quand les pommes de terre sont à peu près cuites. On commence par le poisson à chair ferme : on maintient en petite ébullition 5 à 10 minutes. On ajoute alors le poisson à chair tendre, on rétablit l'ébullition 5 minutes, puis on éteint le feu et on peut aller prendre le pastis.

### 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.

### Se procurer :

Poisson à chair ferme : vive, rascasse, grondin, fielas (congre) ouvert, baudroie  
Poisson à chair tendre : St Pierre, rocau (roucaou), loup, merlan  
On peut y adjoindre : moules, favouilles  
Poireau,  
Tomates (hors saison, on préférera des « *pelati* », voire du concentré de tomate),  
Branche de céleri,  
Pommes de terre,  
Fenouil, Ail, Safran, Huile d'olive, Sel, Poivre, Piment (Espelette !)

On peut servir avec des tranches de pain grillé frotté d'ail. Papa ne mettait qu'une pomme de terre pour confectionner la rouille... Le pain prenait alors le rôle de la patate...