

La bouillabaisse de *La Campagne St Lazare*

La bouillabaisse à ma façon

Faire d'abord la soupe de poisson, la réserver. Lorsque les hôtes dégustent leur apéritif offert par la maison, leur présenter la pêche qui sera ensuite cuite pour la bouillabaisse.

Il faut avoir du temps pour savourer car la bouillabaisse n'est pas seulement un plat, c'est aussi un emblème, un art de vivre ! 🍷

Recette de ma soupe de poisson

- ❑ 2 blancs de poireaux coupés menus
- ❑ Huile d'olive pour rissoler
- ❑ Poissons rincés à rajouter
- ❑ Sel et poivre
- ❑ Cuire à découvert
- ❑ Découper en morceaux les poissons avec la cuillère en bois dans la marmite
- ❑ Si besoin rajouter un peu d'eau
- ❑ Ajouter 2 louches à soupe de sauce tomate
- ❑ 5 gousses d'ail écrasées
- ❑ Des graines de fenouil
- ❑ 3 litres d'eau
- ❑ Une fois cuit, passer cette très grosse purée au moulin (genre moulin à légumes), puis au torchon (c'est le moment le plus long de la recette).
- ❑ Récupérer ce nectar et le travailler avec la suite de la recette.
- ❑ Ajouter une grosse cuillère de safran, quelques gouttes de piment et 2 cuillères à soupe de pastis.
- ❑ 5 minutes avant de servir ajouter les galinettes et les vives.
- ❑ Recuire avec l'ail pressé.

C'est prêt !

Puis la partie bouillabaisse

- ❑ Rajouter dans le fond les pommes de terre crues coupées en grosses tranches.
- ❑ Ajouter les poissons selon leur grosseur et la fermeté de leur chair (rascasse, saint-pierre, congre, lotte) et laisser cuire 20 minutes. 🍷



Un plat, des vins

Nous servons la bouillabaisse avec un blanc de Bandol Domaine la Suffrène, Coteaux Aix en Provence Château du Seuil ou Coteaux du Ventoux, Terraventoux, notre dernière recrue, les propriétaires récoltants sont venus faire un séjour à *La Campagne St Lazare* et nous en avons profité pour faire une dégustation... Essai réussi. 🍷



Les poissons

Pour 6 personnes compter 4kg de poissons (par exemple 1,5kg de rascasse, 1kg de saint-pierre, 6 tranches de congros, 3 galinettes ou grondins perlon, 4 vives, 1kg de poissons de roche). Personnellement dans la bouillabaisse, j'aime bien y mettre du loup et de la lotte. Ce n'est pas classique, mais les convives apprécient toujours la chair charnue et fine de ces deux poissons.

La Campagne St Lazare