

La bouillabaisse de Brian Burns

C'est une recette très simple que j'aime faire pour mes amis et ma famille. Je fais de la bouillabaisse depuis de nombreuses années maintenant et j'en suis venu à vraiment apprécier la nécessité d'avoir le bon poisson. Bien que j'utilise une variété de poissons, il est très avantageux de trouver de la lotte. Ici à Richmond, je peux généralement le trouver chez Wegman.

OK, pour les ingrédients. Pour six personnes, vous aurez besoin des ingrédients suivants. Et ne vous souciez pas d'être exact. Il y a beaucoup de souplesse dans ce plat.

- 1 1/2 livre de lotte
- 1 livre de vivaneau (le mérrou ou la morue fonctionneront bien aussi)
- 1 livre de crevettes
- 2 bulbes de fenouil
- 1 oignon
- 3 branches de céleri
- 6 tomates moyennes
- 1 boîte de sauce tomate
- 1/4 tasse de pernod
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- grosse pincée de safran
- 6 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre

Commencez par faire du bouillon de poisson avec des carapaces de crevettes. Ajouter 6 tasses d'eau aux carapaces de crevettes et faire bouillir pendant 20 minutes.

Pendant que votre bouillon bout, tranchez le bulbe de fenouil et l'oignon. Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant une minute puis refroidissez-les dans de la glace. Retirez la peau et jetez les graines. Hachez grossièrement les tomates.

Faire revenir les oignons, le fenouil et l'ail quelques minutes dans un peu d'huile d'olive. Cinq minutes devraient suffire.

Jetez les coquilles du bouillon et ajoutez les tomates, la sauce tomate, les légumes au bouillon. Cuire pendant 15 minutes, puis baisser le feu et ajouter le Pernod, le safran et saler et poivrer à votre convenance. Laisser mijoter légèrement pendant encore 5 minutes ou laisser reposer jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger.

Dix minutes avant de servir, ajouter des morceaux de poisson et de crevettes d'un pouce au bouillon et laisser mijoter à très légère ébullition.

Lorsqu'il est prêt, servir avec une baguette. Bon appétit !