



Poissons

Bouillabaisse de cabillaud



1h 15 min 45 min 0 394

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la bouillabaisse

- 1 Eplucher et émincer finement les oignons, les blancs de poireaux et l'ail.
- 2 Monder les tomates et les couper en gros cubes. Laver le basilic, prélever les feuilles et les ciseler.
- 3 Eplucher les pommes de terre, les couper en fines rondelles.
- 4 Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon, le blanc de poireau et l'ail à découvert pendant 5 minutes. Remuer de temps en temps avec une cuillère en bois pour éviter que les légumes n'attachent.
- 5 Ajouter les tomates pelées et les pommes de terre coupées en rondelles, continuer de cuire pendant quelques minutes.
- 6 Mouiller avec l'eau, ajouter le vin blanc. Faire cuire pendant 30 minutes.
- 7 Assaisonner avec le safran, le poivre de Cayenne, le sel, le bouquet garni et le basilic.
- 8 Couper le cabillaud en morceaux, mettre ces morceaux dans la cocotte.

Poursuivre la cuisson pendant 8 minutes environ.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la bouillabaisse

600 g **Filet(s) de cabillaud**
50 cl **Eau**
30 cl **Vin blanc**
4 **Pomme(s) de terre**
3 **Tomate(s)**
2 **Poireau**
3 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Bouquet garni**
1 g **Safran**
2 branche(s) **Basilic**
1 **Poivre**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Basilic**

Étape 2**Dressage**

- 1** Oter le bouquet garni. Répartir la bouillabaisse dans des plats creux. Parsemer de basilic.
- 2** Servir chaud avec de la rouille et/ou de l'aïoli et des croutons.