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**

9

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.