



Légumes variés

Bouillabaisse de légumes



55 min	20 min	35 min	0	180
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Laver et couper grossièrement les poireaux et l'oignon.
- 2 Éplucher et écraser les gousses d'ail.
- 3 Laver et égoutter le persil ainsi que le fenouil.
- 4 Concasser les tomates.
- 5 Éplucher, laver et couper les pommes de terre en gros dés.
- 6 Les faire cuire dans une casserole pendant 30 minutes en les recouvrant d'eau salée et réserver.

4 Pomme(s) de terre

3 tige(s) Fenouil(s)

1 Poireau

2 Tomate(s)

1 Oignon(s)

3 Gousse(s) d'ail

3 branche(s) Persil plat

2 feuille(s) Laurier

6 tranche(s) Pain(s) de campagne

1.5 litre(s) Fumet de poisson

1 c. à café Piment de Cayenne

2 unité(s) entière(s) Safran en filaments

1 c. à soupe Huile d'olive

1 Sel

Étape 2

Préparation de la bouillabaisse de légumes

- 1 Dans une sauteuse, verser l'huile d'olive, le laurier, l'oignon et le piment de cayenne.
- 2 Faire revenir tous les légumes sauf les pommes de terre dans la sauteuse et laisser cuire 15 minutes.
- 3 Verser le fumet de poissons bouillant et laisser frémir pendant 10 minutes.
- 4 Hors du feu, retirer les tiges de fenouil.
- 5 Passer la soupe au moulin à légumes.

- 6 Ajouter le safran.
- 7 Ajouter les pommes de terre et rectifier l'assaisonnement.
- 8 Griller les tranches de pain.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la bouillabaisse de légumes dans des soupières et disposer dessus les tranches de pain grillées.