



Les plats principaux

Soupes

Bouillabaisse à la dorade

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes tomates cerise (coupées en deux)
2 cuillères à soupe de persil (finement haché)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, rouge
1 cuillère à soupe de purée de tomate
500 millilitres de bouillon de poisson
2 tiges de céleri (en petits arcs)
1 chili rouge (finement haché)
4 filets de dorade (avec peau)
2 gousses d'ail (écrasées)
200 millilitres de pastis
1 kilogramme de moules
12 crevettes (roses)
2 oignons (hachés)
1 fenouil (en dés)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez le céleri, le fenouil, le piment et la purée de tomate. Laissez le tout cuire un peu. Déglacez avec le pastis et le bouillon de poisson. Salez et poivrez. Laissez cuire 15 minutes à feu doux.

Mettez les moules avec l'ail dans une casserole profonde. Poivrez. Réglez le feu à fond et, avec le couvercle sur la casserole, laissez les moules s'ouvrir. Filtrez l'eau de cuisson.

Ajoutez l'eau de cuisson des moules et les petites tomates au bouillon. Assaisonnez avec le vinaigre de vin, poivre et sel. Ajoutez les moules, les crevettes et les filets de poisson. Laissez mijoter 5 minutes sans couvrir. Terminez avec le persil.

