

Bouillabaisse de cabillaud

Ingrédients

pour 4 personnes

- 600 g de [cabillaud](#)
- 150 g d'[oignons](#)
- 80 g de blancs de [poireau](#)
- 2 gousses d'[ail](#)
- 3 [tomates](#) pelées
- 250 g de [pommes de terre](#)
- 1 pointe de [poivre](#) de Cayenne
- 1 pincée de [safran](#)
- 30 cl de [vin](#) blanc sec
- 1 bouquet garni
- [sel](#), [poivre](#)
- [basilic](#)
- [ciboulette](#)
- croûtons frits et rouille



Préparation

1. 1 Faire chauffer dans une cocotte 10 cl d'huile d'olive, faire revenir l'oignon, le blanc de poireau et l'ail [hachés](#) à découvert 15 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois pour éviter que les légumes n'attachent.
2. 2 Ajouter les tomates [mondées](#), pressées pour retirer l'eau de végétation et coupées en morceaux. Ajouter aux autres légumes et continuer de cuire quelques minutes.
3. 3 Ajouter les pommes de terre pelées et coupées en fines rondelles et laisser [mijoter](#) doucement.
4. 4 Assaisonner avec le safran, le poivre de Cayenne, le [bouquet garni](#), le basilic, mouiller avec de l'eau et ajouter le vin blanc sec. Faire cuire pendant 20 minutes.
5. 5 Couper le cabillaud en morceaux et ranger ces morceaux dans la cocotte. Continuer de cuire pendant 8 minutes environ.
6. Pour finir

Faire [dorer](#) au four des rondelles de baguette [badigeonnées](#) d'huile d'olive.