

Bouillabaisse de moules

Nombre de personnes : 6

Ingrédients

- 2 litres de moules de bouchot
- 2 tomates
- 2 pommes de terre
- 1 poireau
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de fenouil
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 pincée de filaments de safran
- 1 écorce d'orange bio
- 1 brin de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ bouquet de persil plat



Pour la rouille :

- 1 jaune d'œuf
- 1 pomme de terre
- 2 gousses d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de filaments de safran

1. Faites cuire à l'eau bouillante la pomme de terre pour la rouille, 15 min, puis épluchez-la et réservez.

2. Lavez les moules dans plusieurs eaux.

Versez-les dans un faitout avec le vin et le fenouil.

Couvrez et faites cuire à feu vif en secouant le faitout.

Dès que toutes les moules sont ouvertes (environ 5 min), égouttez-les en réservant le jus de cuisson.

Dé-coquillez-les (sauf quelques-unes pour le décor) et réservez-les.

3. Effeuillez et ciselez le persil.

Pelez et émincez les oignons et l'ail.

Émincez finement le poireau, coupez les tomates en dés.

Pelez les 2 pommes de terre et coupez-les en rondelles.

4. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, mettez l'ail et l'oignon, laissez fondre en remuant.

Ajoutez le poireau, les pommes de terre, les tomates, le thym, l'écorce d'orange, le safran et le jus de cuisson des moules filtré.

Salez peu et poivrez.

Faites frémir 15 min.

5. Préparez la rouille : dans un bol, écrasez les gousses d'ail pelées et la pomme de terre cuite, ajoutez le safran et le jaune d'œuf puis montez la rouille en versant l'huile en filet, comme pour une mayonnaise.

6. Versez la rouille dans la sauteuse en remuant sans arrêt, sans laisser bouillir.

Ajoutez les moules dé-coquillées et celles en coquille, parsemez de persil.

7. Servez chaud dans des assiettes creuses ou des bols.
Accompagnez de croûtons de pain grillés.