

BOUILLABASSE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Aïoli au piment rouge 1000g



Bresc Marinade de gambas 1000g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

5
| 

- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 1 poireau émincé
- 1 fenouil émincé
- 3 g de graines de fenouil
- 10 g d'ail haché Bresc
- 8 g de ciboulette émincé
- 60 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 1 kg de filet de poisson en morceau (lotte, grondin, Saint-pierre)
- 3 l de bouillon de poisson
- un filet de Pernod
- 1 dl de vin blanc sec
- ½ zeste d'orange, râpée
- 1 badiane (anis étoilé)
- 3 g de fils de safran
- 6 g de WOKpiment Bresc
- 500 g moules nettoyées
- 250 g de gambas crues
- 20 g de marinade gamba Bresc
- 20 g d'Alioli pimiento Bresc
- sel et poivre selon votre goût croûtons

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner le poisson et les gambas avec la marinade de gamba et la ciboulette. Mettre la casserole sur le feu et y ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon, le poireau, le fenouil et les graines de fenouil pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et mous. Ajouter l'ail, le poivre et le strattu de purée de tomates. Mouiller de Pernod. Ajouter le vin blanc et le bouillon jusqu'à ce que tout soit immergé. Ajouter maintenant le zeste d'orange, la badiane (anis étoilé) et le safran. Ajouter du sel selon votre goût et porter à ébullition. Laisser mijoter doucement 10 à 15 minutes. Retirer la badiane (anis étoilé) et ajouter maintenant le poisson, les gambas et les moules dans la casserole. Porter lentement le tout à ébullition. Réduire maintenant le feu pendant 6 à 7 minutes. Assaisonner, si besoin est, avec du poivre et du sel. Dresser les morceaux de poisson et les moules dans un saladier creux. Verser la soupe par-dessus. Servir avec l'aïoli et les croûtons.