

Rouille



Le complément indispensable d'une soupe de poissons

Ingédients:

- 2 pomme de terre bien cuite à la vapeur ou à l'eau
- 1 jaune d'œuf
- 3 gousses d'ail
- 1 Càc de paprika
- 1 Càc de piment de cayenne
- 1 Dosette de safran
- Huile d'olive
- une tasse soupe de poissons réduite
- Sel

Ustensiles:

- Mortier et pilon
- Saladier ou cul de poule
- Fouet

Préparation:

- Faire cuire les pommes de terre et les laisser refroidir
- Faire réduire dans une petite casserole de la soupe de poissons pour obtenir une tasse concentrée laisser refroidir
- Dans le mortier mettre les gousses d'ail et du gros sel, les écraser
- Dans le cul de poule, écraser les pommes de terre épluchées
- Ajouter l'ail dans les pomme de terre, puis le jaune d'œuf et les épices, remuer le tout
- Lier avec l'huile d'olive puis ajouter au fur et à mesure de l'huile jusqu'à obtenir la quantité souhaitée
- Ajouter la tasse de soupe réduite
- C'est prêt
- Tartiner les croutons et mettre dans la soupe

Bon appétit !