

La bouillabaisse borgne à l'œuf de cane et aux petits légumes primeurs



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les pommes de terre :

4 belles pommes de terre amandine, 1 gros oignon, le zeste d'une orange taillé en fine julienne, 1 pincée de safran, 2 anis étoilés, 2dl de Martini blanc, huile d'olive, sel

Pour les autres légumes :

2 carottes jaunes, 2 fenouils, 1 pointe de Spigol (épices à paëlla), 1dl de Martini Blanc, sel, huile d'olive, 1 anis étoilé, 6 gousses d'ail

Pour le coulis de fenouil :

2 bulbes de fenouil, 2 gousses d'ail, 1dl de Martini blanc, 1dl de crème, huile d'olive, sel

Pour les croutons :

3 tranches de pain de mie, huile d'olive

Pour l'œuf de cane :

6 œufs de cane, huile d'olive, piment d'Espelette, fleur de sel

Les pommes de terre :

Eplucher, laver et couper en dés de 8mm, les pommes de terre et l'oignon. Placer ces dés dans un plat à gratin et mouiller à hauteur avec de l'eau. Ajouter le Martini, les épices, les zestes, un filet d'huile d'olive et un peu de sel. Cuire au four à 160° pendant 80mn pour que tout le bouillon de cuisson soit évaporé et que les pommes de terre soient confites.

Les légumes :

Eplucher et laver le fenouil et les carottes. Les couper en dés de 8mm. Couper l'ail épluché en fines rondelles. Glacer le tout à blanc avec le Martini, un peu d'eau, sel, épices et huile d'olive jusqu'à évaporation de tout le bouillon de cuisson.

Les légumes sont alors fondants. Ajouter délicatement aux pommes de terre.

Le coulis de fenouil :

Emincer finement les fenouils et les cuire à feu vif et à couvert avec le Martini, l'ail, la crème, un filet d'huile d'olive, sel et de l'eau à hauteur.

Mixer très finement pour obtenir un coulis assez liquide et onctueux de la consistance d'un potage.

Les croûtons :

Découper à l'emporte-pièce des anneaux de pain de mie de 5cm de diamètre.

Les dorer au four, arrosés d'un filet d'huile d'olive.

Les œufs :

Cuire les œufs au plat dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive en faisant attention que le jaune reste très coulant. Les retailler à l'emporte-pièce.

Dressage :

Répartir le coulis de fenouil au fond de 6 assiettes creuses. Déposer au centre les légumes confits et poser dessus un croûton puis un œuf. Assaisonner de fleur de sel et d'une pointe de piment d'Espelette. Arroser d'un filet d'une très bonne huile d'olive.