

Bouillabaisse Borgne ou a l'œuf

Pour 4 personnes :

- 4 à 5 belles pommes de terre
- 1 oignon
- 3 à 4 grains d'ail
- 2 tomates
- 1kg de moules
- 4 à 5 gambas
- fenouil / safran / huile d'olive / sel poivre
- 1 œuf coque par personne

Pour la rouille :

- 2 œufs / safran / piment de Cayenne / huile /

Eplucher les pommes de terre les couper en gros morceaux

Émincer l'oignon, les tomates, l'ail ;

Mettre le tout dans une casserole ajouter une branche de fenouil, les moules nettoyées

Le safran ; arroser de 3 à 4 c a soupe d'huile d'olive ; saler poivrer

Remuer bien le tout et laisser macérer 1 à 2 heures.

Mettre de l'eau froide en couvrant bien, et mettre a feu fort ;

Quand ça commence à bouillir, compter 20 mn. 5 à 6 mn avant ajouter les gambas.

Pendant ce temps faite une mayonnaise en y ajoutant safran et piment de Cayenne.

Faire griller quelques croutons. Dans une casserole faire chauffer de l'eau additionnée

De vinaigre blanc. Quand les pommes de terre sont cuites mettre dans un plat creux de service

Pocher vos œufs et poser dessus.

Server accompagné de la rouille et des croutons frottés à l'ail