

## BOUILLABAISSE

3 poissons de chaire tendre  
3 poissons de chaire ferme + crevettes ou autres fruits  
de mer  
3 échalottes  
1 tête d'aïl - 3 tomates mûres  
1 pincée de safran + 1 de gingembre

Ecailler, étêter, enlever les nageoires aux poissons.

Faire bouillon avec ces abats, 1 litre.

Faire revenir l'échalote et l'aïl hâchées dans de l'huile.

Ajouter 3 tomates pelées et épépinées, puis le safran et  
le gingembre

Verser le bouillon préparé avec les abats, passé.

Ajouter les poissons coupés en grosses tranches.

Cuire 1 heure, en dernier faire réduire un peu.