

Bouillabaisse

Faire macérer la veille le poisson avec huile, laurier, poireaux, tomate, safran, ail.

Le lendemain faire revenir la marmelade (pas le poisson) avec des tranches de pommes de terre.

Utiliser pour le bouillon une fumet

La rouille - Piler une pomme de terre crüe au bouillon, ail, petits piments et monter avec le bouillon.