

# RECETTE DU MOIS

## Hamburger de bouillabaisse frites de panisses et son bouillon

*4 personnes*

### Ingrédients

#### **Pâte à pain :**

- 250g farine
- 8g de sel
- 5g de sucre
- 13g de levure de boulanger
- 2.5cl d'huile d'olive
- 125cl d'eau tiède
- 25g de beurre
- 2g de safran

#### **Rouille :**

- 2jaune
- 1/2 cuill café de moutarde
- 1 gousse d'ail
- 25cl d'huile d'olive
- sel poivre PM

#### **Panisse :**

- 250g de farine de pois chiche
- 100cl d'eau
- 1 Saint pierre 600à 800g
- 3 bulbes de fenouil
- 1tomate
- 50cl de soupe de poisson

Réaliser la pâte à pain en mélangeant tous les ingrédients et incorporer le sel en dernier

Faire 4 petites boules façonner avec le creux de la main cuire au four 20 minutes à 80°C puis 15 minutes à 180°C

Réaliser les panisses : mélanger la farine de pois chiche avec l'eau froide, porter à ébullition et cuire pendant 10 minutes, plaquer sur un centimètre d'épaisseur laisser prendre au froid puis tailler des bâtonnet de 10 cm de long sur 1 cm de large

Tailler finement les bulbes de fenouil et les cuire à feu doux avec de l'huile d'olive pour obtenir une compotée

Tailler la tomate en quatre tranche cuire au four avec sel, poivre huile d'olive à 180°C pendant 15 minutes

Réaliser la rouille : mélanger les jaunes le safran le sel, le poivre, l'ail haché et la moutarde et monter avec l'huile d'olive comme une mayonnaise

Lever les filets du saint pierre et retirer la peau. Couper les filets en 4 morceaux identiques

Pocher les morceaux de saint pierre dans la soupe de poisson sans ébullitions pendant 5 à 8 min

#### **Dressage :**

trancher les petits pains dans la hauteur les faire dorer à l'huile d'olive dans une poêle, sur la tranche disposer le fenouil confit, la tranche de tomate, la rouille 2 morceaux de poissons et remettre le chapeau du pain

Faire frire 5 bâtonnets de panisses et remplir une verrine avec de la soupe de poisson servir avec une paille.