

**Bouillabaisse de chanterelles**

Il vous faut, pour 4 personnes :

**Pour la bouillabaisse…**

350g de chanterelles

1 blanc de poireau

1 petit bulbe de fenouil

1 petite boite de tomates concassées

1 oignon

1 gousse d'ail

1 bouquet garni

1 tablette de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 pincée de safran

Sel et poivre du moulin

**Pour la rouille...**

1 cuillère à café de moutarde

1 jaune d'œuf

1 petite pomme de terre

1/2 gousse d'ail

1 pincée de safran

10cl d'huile d'olive

Diluer la tablette de bouillon dans 50cl d'eau bouillante, puis réserver.

Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile d'olive et à feu doux, l'oignon et l'ail hachés ainsi que le blanc de poireau et le bulbe de fenouil émincés.

Ajouter les tomates et le bouquet garni, mélanger et laisser cuire ainsi quelques minutes.

Ajouter enfin les champignons et couvrir avec le bouillon. Mettre le safran, saler et poivrer.

Faire cuire doucement environ 20 minutes.

Pendant ce temps, préparer la rouille...

Prévoir un récipient assez grand, pour la suite de la recette.

Faire cuire la pomme de terre épluchée dans une petite casserole d'eau salée. Lorsque la pomme de terre est cuite, l'égoutter et la réduire en purée. La mettre dans le récipient prévu à cet effet, ajouter l'ail haché, la moutarde, le safran et le jaune d'œuf. Saler et poivrer et monter au fouet comme une mayonnaise en versant petit à petit l'huile d'olive.

Lorsque la bouillabaisse est cuite, ôter le bouquet garni et prélever la moitié du bouillon pour le verser dans le récipient contenant la rouille. Fouetter le mélange pour l'émulsionner, verser le tout dans la cocotte de bouillabaisse, remuer délicatement et réchauffer doucement sans faire bouillir.

Servir très chaud avec des croûtons aillés.

Bon appétit !

