



Bouillabaisse facile

Plat principal

Très facile :

Moyen :



Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 6 pommes de terre
- 1 poireau ou des oignons
- une boîte de pulpe de tomates
- ail, safran, sel, poivre, huile d'olives, vin blanc
- 4 filets de rascasses
- 500 g de moules
- quelques gambas (facultatif)

Préparation :

Mettre au fond d'une cocotte minute de l'huile d'olives, une couche de pommes de terre coupées en lamelles, une couche de poireau coupé en rondelles, une couche de tomates, recommencer, pommes de terre, poireau, tomates.

Couvrir aux trois quarts de vin blanc, mettre la dosette de safran et l'ail pressé.

Poser dessus les filets de poissons, les moules grattées et lavées, les gambas, sel et poivre.

Fermer la cocotte. Quand elle siffle, laisser cuire à feu doux 10 à 15 mn.

Ouvrir, c'est prêt et c'est bon!!



marmiton  **Votre avis**
compte beaucoup
pour nous ! [Je donne mon a](#)

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**