

# Bouillon de la mer à l'Aïgo sau



# Bouillon de la mer à l'Aïgo sau

2 douzaines de moules	criste marine
3 ventrèches de merlu	atriplex
1 demi foie de lotte	sumac
2 oignons	1 feuille de laurier
4 gousses d'ail	thym
½ fenouil	sel
2 branches de céleri	poivre
1 poignée de pois chiches	huile d'olive
1 poignée d'olives	6 tranches de pain rassis

## La recette du chef Emmanuel Perrodin - Pour 6 personnes

Voilà une recette de temps de carême, à l'eau et au sel ; une de celles où, dans l'ancienne Provence, on devait respecter le maigre en ne consommant que poissons, légumes et pain. On en suit les traces chez René Jouveau dans son indispensable *Cuisine provençale de tradition populaire* mais aussi chez Raymond Dumay qui imaginait, lors d'une des ses pérégrinations, une bouillabaisse primordiale servie lors du banquet en l'honneur de Gyptis et Protis.

Dans une grande casserole, faites suer, à l'huile d'olive, un oignon émincé, deux gousses d'ail écrasées, un brin de fenouil, deux branches de céleri. Disposez quelques moules, la ventrèche de merlu, une poignée de pois chiches légèrement précuits, quelques olives, des branches de criste marine, une feuille de laurier et un peu de thym. Couvrir d'eau. Assaisonner de sel et de poivre. Porter à ébullition puis cuire à petit bouillon pendant une quinzaine de minutes.

Parallèlement, cuire à la vapeur un demi foie de lotte pendant 15 min. Vous l'aurez d'abord éveiné puis recouvert d'un hachis de criste et d'atriplex. Rajouter à l'Aïgo sau quelques minutes avant de servir. Rectifier l'assaisonnement. Retirer les aromates seulement. Rajouter un hachis de céleri cru. Parsemer de sumac. Verser délicatement sur de belles tranches de pain rassis, grillées et frottées à l'ail.

FICHE-CUISINE DU GRAND BANQUET DU 15 AOUT 2018 RÉALISÉ PAR LES CHEFS  
GÉRALD PASSÉDAT, SÉBASTIEN DUGAST ET EMMANUEL PERRODIN  
DANS LE CADRE DE L'EXPOSITION MANGER À L'OEIL AU MUCEM.

EN PARTENARIAT AVEC LE MÔLE PASSÉDAT, LES ŒUVRES CULINAIRES ORIGINALES ET  
ALIMENTATION GÉNÉRALE. PHOTOGRAPHIE LUDOVIC ALUSSI