

POISSON SAUCE BOUILLABAISSE DE RÉMY DEMARGUES

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/poisson-sauce-bouillabaise/>

Le Poisson sauce Bouillabaisse, une version plus simple que la bouillabaisse traditionnelle et tout aussi délicieuse, une recette servie au restaurant de et partagée par le chef Rémy Demargues

Chef : Rémy Demargues

Parts : 6

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 40 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Poisson,

Ingrédients

Pour 2,5 kg de poisson blanc

***POISSON**

2 kilogrammes de Poisson Blanc

2 kilogrammes de Poisson Blanc déjà préparé (sans peaux)

Au choix: Des crevettes, Des Palourdes, Des Moules

***SAUCE**

500 grammes de Poisson Blanc

500 grammes de Poisson Blanc Poids du Poisson en filet, déjà préparé

1 Bulbe de Fenouil

1 Oignon

1 Tête d'Ail

10 grammes de Graines de Fenouil

125 grammes de Vin Blanc

125 grammes de Vin Blanc 12,5 Centilitres/125 Millilitres

150 grammes de Pastis Ricard ou Pernod

150 grammes de Pastis Ricard ou Pernod 15 Centilitres/150 Millilitres

800 grammes de Fumet de Poisson

800 grammes de Fumet de Poisson ou de l'eau avec du Nuoc Nam

Un peu de Safran

600 grammes de Tomates

POISSON SAUCE BOUILLABAISSE DE RÉMY DEMARGUES

600 grammes de Tomates en conserve ou fraîches

150 grammes de Pommes de terre (patates)

Un peu de Thym

1 Orange

Un peu de Paprika

Pour 4 kg de poisson blanc

***POISSON**

3,2 kilogrammes de Poisson Blanc

3,2 kilogrammes de Poisson Blanc déjà préparé (sans peaux)

Au choix: Des crevettes, Des Palourdes, Des Moules

***SAUCE**

800 grammes de Poisson Blanc

800 grammes de Poisson Blanc Poids du Poisson en filet, déjà préparé

1,6 Bulbes de Fenouil

1,6 Oignons

1,6 Têtes d'Ail

16 grammes de Graines de Fenouil

200 grammes de Vin Blanc

200 grammes de Vin Blanc 20 Centilitres/200 Millilitres

240 grammes de Pastis Ricard ou Pernod

240 grammes de Pastis Ricard ou Pernod 24 Centilitres/240 Millilitres

1,28 kilogramme de Fumet de Poisson

1,28 kilogramme de Fumet de Poisson ou de l'eau avec du Nuoc Nam

Un peu de Safran

960 grammes de Tomates

960 grammes de Tomates en conserve ou fraîches

240 grammes de Pommes de terre (patates)

Un peu de Thym

1,6 Oranges

Un peu de Paprika

Pour 1 kg de poisson blanc

***POISSON**

800 grammes de Poisson Blanc

800 grammes de Poisson Blanc déjà préparé (sans peaux)

Au choix: Des crevettes, Des Palourdes, Des Moules

***SAUCE**

200 grammes de Poisson Blanc

200 grammes de Poisson Blanc Poids du Poisson en filet, déjà préparé

0,4 Bulbe de Fenouil

POISSON SAUCE BOUILLABAISSE DE RÉMY DEMARGUES

0,4 Oignon
0,4 Tête d'Ail
4 grammes de Graines de Fenouil
50 grammes de Vin Blanc
50 grammes de Vin Blanc 5 Centilitres/50 Millilitres
60 grammes de Pastis Ricard ou Pernod
60 grammes de Pastis Ricard ou Pernod 6 Centilitres/60 Millilitres
320 grammes de Fumet de Poisson
320 grammes de Fumet de Poisson ou de l'eau avec du Nuoc Nam
Un peu de Safran
240 grammes de Tomates
240 grammes de Tomates en conserve ou fraîches
60 grammes de Pommes de terre (patates)
Un peu de Thym
0,4 Orange
Un peu de Paprika

Instructions

1. Commencer par séparer le Bulbe de Fenouil (1) de ses tiges. On ne garde que le bulbe
2. Couper ensuite le Bulbe de Fenouil en tranches, avec une mandoline ou avec un couteau
3. Couper en tranches de 0,5 cm ou 5 mm d'épaisseur
4. Émince l'Oignon (1)
5. Couper en deux la Tête d'Ail (1)
6. On n'a pas besoin d'enlever la peau car on filtrera la sauce au final... Très pratique !
7. On a également besoin de Graines de Fenouil (10 g) qui rehaussent le gout
8. En absence de Graines de Fenouil, on peut substituer en rajoutant un demi bulbe de Fenouil
9. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse à bords hauts, puis on verse : le Bulbe de Fenouil (1), l'Oignon (1), la Tête d'Ail (1) et les Graines de Fenouil (10 g)
10. Faire revenir à feu moyen/fort, en remuant de temps en temps
11. Cuire 15/20 minutes
12. On va avoir besoin d'une liqueur, le Pastis. Ricard, ou Pernod.
13. Verser le Pastis Ricard ou Pernod (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres)
14. Ajouter le Vin Blanc (125 g ou 12,5 Centilitres/125 Millilitres)
15. Faire réduire, à couvert, à feu moyen
16. 10 minutes
17. Ajouter le Fumet de Poisson (800 g)
18. On peut remplacer par 800 g d'Eau avec 3 c. à soupe de Nuoc Mam

POISSON SAUCE BOUILLABAÏSSE DE RÉMY DEMARGUES

19. On utilise du Safran qui colore la sauce et apporte une fine saveur
20. Pour les tomates : J'ai pris ici des tomates fraîches mais d'habitude, une boîte de conserve de tomates émincées en dés convient aussi bien !
21. Ajouter les Tomates (600 g)
22. Peler l'Orange
23. Ajouter l'écorce d'Orange grossièrement, et pas finement, car on devra la retirer à la fin de la cuisson
24. Ajouter les morceaux de Pommes de terre (patates), à couper en quartiers: Il en faut environ 150 g
25. On a presque fini... Ajouter une petite quantité de Thym

La Sauce

26. Pour la sauce, on a besoin de Poisson Blanc (500 g) pour sa saveur et pour lier la sauce
27. Ajouter le Poisson Blanc (500 g) au bouillon
28. Cuire pendant 10 minutes, à feu moyen/fort
29. Au delà de ce temps, retirer les écorces d'Orange
30. Attention à ne pas vous brûler !
31. Je laisse refroidir 10/15 minutes, hors du feu, puis je transfère tout le bouillon dans un blender
32. On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant
33. Mixer la sauce, pendant quelques minutes, afin de broyer finement. Si au final vous trouvez la sauce trop épaisse, vous pouvez ajouter de l'eau (ou du fumet) pour liquéfier
34. Chinoiser cette sauce, car on veut éliminer les grains, les peaux, les matières fibreuses
35. Utiliser une passoire ou un chinois
36. Presser la sauce en tournant, avec une maryse, ou une louche.
37. Presser jusqu'à ce que tout le liquide passe
38. Vous verrez qu'on filtre une grande quantité de «masse fibreuse»
39. On filtre ainsi les fibres qui sont toutes juste bonnes à jeter
40. Et on a récupéré la sauce au fond du récipient.
41. Ajouter le Paprika (Un peu). En plus du goût, cela rehausse les couleurs

Les fruits de mer et le poisson

42. Pour le poisson, c'est un peu à votre choix et en fonction des saisons : On peut choisir des Moules, des Palourdes, des Crevettes, du Poisson Blanc et tout autre poisson
43. Ici sur la photo, mon poissonnier Asiatique : les étalages ne sont pas très classiques, mais leur poisson est toujours plus frais !
44. Pour le Poisson Blanc (2 kg), je choisis du poisson entier et je demande à mon poissonnier de le lever et détailler
45. Je cuis mon poisson blanc à la vapeur : il est trop fragile pour être cuit dans le bouillon
46. Pour le reste du poisson, on va le cuire dans le bouillon
47. Ajouter le poisson : J'ajoute des crevettes, des palourdes, des noix saint-jacques
48. Cuire quelques minutes

POISSON SAUCE BOUILLABAISSE DE RÉMY DEMARGUES

49. Verser la sauce au fond d'assiettes creuses avec une louche

50. Ajouter le poisson

51. Le chef Rémy Demargues ne rajoute pas de rouille, car ce n'est pas une bouillabaisse, mais plutôt un poisson sauce bouillabaisse