



## **BOUILLABAISSÉ DE PETITS POIS**

*Recette traditionnelle provençale « Bouillabaisse du pauvre » ou « bouillabaisse borgne » où le poisson est remplacé par des petits pois et des œufs pochés*

### **Ingrédients (pour 4 personnes):**

- 2 oignons blancs
- 600 gr petits pois frais écosés (ou surgelés)
- 1 tomate
- 2 gousses d'ail
- Un morceau d'écorce d'orange bio (séché si possible)
- 2 bâtons de fenouil
- 2 feuilles de laurier
- 1 pointe de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de pastis
- 1 pincée de safran
- Huile d'olive
- 4 œufs
- 4 tranches de pain grillé
- De la rouille
- Fromage rapé

### **Préparation :**

- Faire revenir les oignons et l'ail
- Ajouter l'écorce, le fenouil, le laurier, la tomate en petits dés, le piment, le pastis et le safran. Faire revenir un peu
- Ajouter les petits pois, les faire suer quelques minutes, couvrir d'eau. Saler, poivrer et laisser cuire pendant environ une ½ heure.
- Faire griller les tranches de pain, tartiner de rouille.
- Faire cuire les œufs pochés.

### **Montage** (dans une assiette à soupe):

- Mettre au fond la tranche de pain avec la rouille,
- Couvrir de fromage rapé
- Ajouter la soupe
- En dernier ajouter l'œuf poché.