

## **Bouillabaisse**

- **Ingrédients:**

- 1 kg de poissons variés (rouget, lotte, merlan)
- 500 g de fruits de mer (moules, crevettes)
- 4 tomates
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 litres de bouillon de poisson
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de safran
- Sel et poivre

- **Instructions:**

1. Pelez et hachez l'oignon, l'ail et les tomates.
2. Faites-les revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajoutez le bouillon de poisson, le safran, le sel et le poivre.
4. Laissez mijoter 15 minutes, puis ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux.
5. Ajoutez les poissons et fruits de mer, et faites cuire 10 minutes.
6. Servez chaud avec du pain grillé.