Les bouillabaisses

16/01/2011 à 11h00



Emblématique de la cuisine marseillaise, la bouillabaisse est à l'origine le plat très populaire que le pêcheur réalise pour lui-même avec les poissons un peu abîmés ou n'appartenant pas à des espèces nobles. Mais les choses ont bien changé, et ce plat, toujours très savoureux, est complexe à réaliser et de plus en plus coûteux. C'est pourquoi nous vous indiquerons aussi deux recettes, également très traditionnelles et très savoureuses, de bouillabaisses dites "du pauvre", l'une à la morue, l'autre aux oeufs.

La bouillabaisse classique aux poissons "de roche" :

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x8y4kz_recette-de-la-bouillabaisse-par-le_travel[/dailymotion]

La bouillabaisse "borgne" (aux oeufs pochés)

[youtube]http://www.youtube.com/watch?v=Pq5LfmGFSl4[/youtube]

La bouillabaisse de morue :

Présentée par Michel Guérard et Anne-Marie Peysson … séquence nostalgie …