

Plat typique pêcheurs

Fideus Rossejats

Difficulté facile

Temps 45 min

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de vermicelles moyennes

Huile d'olive

1 litre de fumet de poisson

Ailloli (pour accompagner les fideus rosajats)

Préparation

Ajouter de l'huile d'olive dans une cocotte.

Quand elle est chaude, ajouter les vermicelles et sans cesser de remuer les faire dorer jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur marron foncé.

Pendant ce temps, faire chauffer le bouillon ou fumet de poisson.

Verser le bouillon dans la cocotte et laisser cuire les vermicelles jusqu'à ce que le bouillon s'évapore.

Observations

Nous recommandons ¼ de litre de bouillon pour 100 g de nouilles.



Fumet de poisson

Ingrédients

Huile d'olive

4 gousses ail et 1 petit bouquet de persil

Tomate râpé

Poisson (de roche le moins cher)

Une poignée de noisettes grillées et concassées

Eau

Sel

Préparation

Préparer les légumes : Épluchez et hachez l'ail. Râpez ou mixez la tomate. Ciselez le persil finement. Réservez.

Faire le fond : Dans une grande casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive. Faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il commence à dorer. Ajoutez la tomate et le persil. Laissez cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes.

Ajouter les poissons : Ajoutez les morceaux de poissons de roche nettoyés (moins cher arrêts, têtes de poisson ou poissons moins cher). Mélangez pour qu'ils s'imprègnent bien du fond.

Couvrir d'eau : Versez de l'eau froide juste pour couvrir les poissons. Portez à ébullition, puis baissez le feu. Laissez cuire à feu doux pendant 25 à 30 minutes en écumant régulièrement.

Ajouter les noisettes : Ajoutez les noisettes légèrement concassées 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Elles donneront un goût toasté et du corps au bouillon.

Filtrer : Passez le fumet à travers une passoire fine en pressant bien pour extraire tous les sucs. Utilisez-le immédiatement ou congelez-le pour une utilisation future (paella, soupe de poisson, risotto...).