

# MILK-SHAKE DE BOUILLABAISSE

Lionel Levy

Alcyone ★, InterContinental Hôtel-Dieu (Marseille)

## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes.

### Pour l'écume de soupe de poisson :

- 2 kg de poissons de roche entiers
- garniture aromatique : 1 oignon, 1 poireau, 2 bulbes de fenouil, 2 branches de céleri, 2 carottes
- pastis
- 2 têtes d'ail
- 1 orange
- 100 g de concentré de tomate
- thym
- laurier
- 4 l de fumet de poisson
- 8-10 pistils de safran
- huile d'olive
- sel
- finition : 1 beau filet de poisson blanc

### Pour la rouille :

- 1,5 l de soupe de poisson prélevée pendant la préparation précédente
- 3 pommes de terre
- 8 g d'ail (soit 1 belle gousse)
- 4 jaunes d'œuf
- 1 foie de rouget
- 2-3 pistils de safran supplémentaires
- piment d'Espelette
- huile d'olive
- sel

### Pour le cappuccino :

- 10 œufs
- 20 g de beurre
- 50 g d'huile d'olive
- 125 g de mascarpone
- sel, poivre blanc



Photo © Yann Audic

Pour l'**écume**, faire revenir les poissons dans de l'huile d'olive. Ajouter la garniture aromatique taillée en morceaux de 3 cm. Déglacer au pastis. Ajouter les têtes d'ail coupées en deux dans la hauteur, l'orange coupée en quatre, le concentré de tomate, du thym et du laurier. Mouiller avec le fumet de poisson. Faire bouillir et écumer. Laisser cuire à feu doux pendant 2 h. Ajouter le safran, puis faire réduire de moitié et assaisonner au sel. Prélever 1,5 l de soupe pour l'étape suivante.

Préparer la **rouille**. Éplucher et tailler les pommes de terre en morceaux. Les cuire dans la soupe de poisson prélevée, avec la gousse d'ail. Récupérer les pommes de terre et l'ail tendres, puis les mixer avec les jaunes d'œuf et le safran. Ajouter un foie de rouget et mixer de nouveau. Saler en goûtant, relever de piment d'Espelette et monter à l'huile d'olive. Réserver.

Pour le **cappuccino**, fouetter les œufs avec du sel et du poivre. Les brouiller dans une sauteuse à feu doux avec le beurre et un filet d'huile d'olive, en les mélangeant sans cesse. Attention, les œufs ne doivent pas entièrement coaguler, ce n'est pas une omelette ! Stopper la cuisson en ajoutant le mascarpone bien froid. Mixer, verser dans un siphon et gazer avec 2 cartouches. Le placer au bain-marie, dans une petite casserole d'eau portée à léger frémissement.

Avant de servir, faire chauffer la soupe. Couper le **filet de poisson**, sans peau, en cubes de 3-4 cm. Les pocher dans la soupe pendant 1 min, puis les prélever. Mixer la soupe au mixeur plongeant de façon à incorporer le plus d'air possible, afin de former une **écume**.

**Dresser** sans tarder en disposant dans des grands verres la rouille, le cappuccino siphonné, le poisson poché puis l'écume. Servir immédiatement.

