

# Provence Magazine

*La provence pour ceux qui y vivent !*



**Bienvenue** dans la **tradition provençale culinaire** voici les vraies recettes de **Provence**

Recettes personnelles de **Michel Hugues**, cuisinier par passion

## la rouille

**Ingrédients pour 8 personnes** : 2 petits piments DOUX ou poudre de piment doux 8 gousses d'ail , foies de poissons , 1 pomme de terre ou une tranche de pain trempée dans la bouillabaisse et exprimée de son jus.

La Rouille Marseillaise : Faire cuire une pomme de terre dans la bouillabaisse et réchauffer quelques secondes les foies de poissons (daurade de préférence) dans la bouillabaisse. Laver, épépiner, trancher 2 piments rouges et y ajouter 8 gousses d'ail pelées. Écraser dans un mortier les piments, l'ail et le sel, puis rajouter les foies, la chair de pomme de terre ou la tranche de pain trempée. Lorsque la pâte devient lisse, la monter en mayonnaise avec de l'huile d'olive et y ajouter du gros sel et du poivre. Servir la rouille avec les poissons chauds ou froids. Tartiner la rouille sur des croûtons aillés avant de les tremper dans la soupe.

Autre variante de cette sauce : on peut ajouter deux jaunes d'oeuf ou du lait, mettre du safran, de la purée de tomates, du piment de Cayenne, etc.

Autre spécialité de la Provence ayant la même base: l'Aïoli

© michel hugues 2003

Votre avis nous intéresse : [redaction@pacainfoeco.com](mailto:redaction@pacainfoeco.com)

Provence Magazine

PACA INFORMATIONS ECONOMIQUES

[www.pacainfoeco.com](http://www.pacainfoeco.com)