

Sauce rouille

Sauce très relevée qui sert d'accompagnement à la bouillabaisse et à la soupe de poisson,

Pour 4 à 6 personnes.

Préparation : 20 minutes. Pas de cuisson.

1 tasse de mie de pain rassis; 1/2 tasse de lait; 2 gousses d'ail; 2 petits piments frais ou secs; 1 verre d'huile; 1 grosse pincée de poivre de Cayenne; 1/2 dose de safran; sel et poivre.

Faire tremper dans un bol la mie de pain avec le lait: éplucher les gousses d'ail; les hacher; hacher également les piments.

Mettre l'ail et le piment hachés dans un mortier; les écraser avec le pilon; égoutter la mie de pain en la pressant; la mettre dans le mortier, piler le tout de façon à obtenir une pommade.

Verser l'huile goutte à goutte dans le mortier en tournant avec une cuillère de bois : la rouille doit avoir la consistance d'une mayonnaise; saler, poivrer, ajouter une petite pincée de poivre de Cayenne et une demi-dose de safran (pour bien colorer la sauce); bien mélanger.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.