

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## La Rouille

1

Cet accompagnement typiquement Marseillais révélera vos poissons à la vapeur ou en soupe. Personnellement il m'arrive même de la proposer en deuxième possibilité lors d'un aioli.

Je l'aime relevée, mais vous n'hésitez à ajuster la quantité d'ail et de safran en fonction de vos goûts.

Votre panier pour 4/6 personnes :

- 1 pomme de terre moyenne cuite et épluchée
- 4 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- 2 doses de safran
- Sel & piment d'Espelette
- Huile d'olive



Avant toute chose, une rouille ne se fait pas au fouet, mais au pilon, comme l'aioli. Si vous souhaitez quelle soit moins marquée en huile d'olive et plus « légère » (cela restera malgré tout une cousine de la mayonnaise !!) utilisez un mélange d'huile d'olive pour le goût et de colza pour la légèreté.

Dans un pilon, réduisez en purée 4 têtes d'ail avec de la fleur de sel.

Ajouter la pomme de terre et faites de même.

Enfin ajouter les jaunes d'œuf, le safran et une pointe de piment d'Espelette, mélangez le tout avec le pilon jusqu'à obtenir une texture homogène.

Il en vous reste plus qu'à monter votre rouille avec l'huile de votre choix, en l'ajoutant en petit filet sans cesser de remuer au pilon.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*