


BRODETTO DI PESCE DELL'ADRIATICO, GRANDE SOUPE DE POISSONS ET DE FRUITS DE MER DE CHIOGGIA

Ingrédients 2 personnes

1 petit colinot 1 petit rouget grondin 1 petite pieuvre 2 céteaux 2 étrilles 2 langoustines 4 crevettes une poignée de moules 1 poignée de palourdes 1 poignée de coques 1 carotte 1 oignon 1 branche de céleri vinaigre de vin blanc un peperoncino	3 gousses d'ail 1 bouteille de vin blanc sec 2 cuillères à soupe de concentré de tomates eau minérale huile d'olive poivre noir clou de girofle poivre long cannelle de Ceylan origan frais 1 écorce de bergamote confite 3 feuilles de laurier pain de campagne sel	
--	--	--

Préparation du fumet de poisson

Nettoyer soigneusement tous les poissons et les fruits de mer, décortiquer les langoustines et les crevettes, faire dégorger les coquillages dans l'eau salée.

Conserver toutes les carapaces.

Faire chauffer un trait d'huile d'olive dans une casserole, ajouter les palourdes dans l'huile fumante, couvrir et secouer légèrement la casserole pour aider les coquillages à s'ouvrir.

Ajouter un trait de vin blanc, couvrir de nouveau et attendre que les palourdes soient ouvertes.

Débarrasser et conserver le jus de cuisson en le filtrant.

Renouveler cette opération avec les coques puis les moules. Combiner les jus de cuisson, décortiquer les coquillages et réserver.

Chauffer de nouveau un trait d'huile dans la casserole à peine rincée et faire cuire les étrilles rapidement. Ajouter les carapaces et les poissons coupés grossièrement.

Faire légèrement colorer puis ajouter les légumes taillés en fine brunoise. Ajouter le concentré de tomates, mélanger soigneusement puis deux gousses d'ail écrasées, le poivre long, le poivre noir, le clou de girofle, un petit morceau de cannelle de Ceylan et deux feuilles de laurier. Couvrir d'eau à hauteur et porter à ébullition.

Faire pocher la petite pieuvre quelques minutes puis la débarrasser. Couvrir, baisser le feu et laisser cuire 20 minutes. Concasser les éléments avec un mortier puis prolonger la cuisson de 20 minutes. Filtrer en foulant pour extraire un maximum de saveurs.

Découper le manteau de la pieuvre en lanières et les tentacules en tronçons. Chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajouter une gousse d'ail écrasée, un petit morceau de cannelle, une feuille de laurier et un petit piment et laisser infuser quelques minutes. Ajouter les morceaux de pieuvre et faire sauter sur feu vif.

Déglacer avec un trait de vinaigre, faire réduire à glace. Puis mouiller avec une louche de fumet. Faire réduire à glace et renouveler l'opération une seconde fois. Mouiller une troisième fois avec le reste du fumet. Saler très légèrement. Couvrir et laisser mijoter 25 minutes. Ajouter tous les coquillages et les crustacés, prolonger la cuisson de quelques minutes le temps que tout soit bien cuit.

Faire griller le pain au four ou sur un grill.

Ajouter un peu d'origan frais, laisser infuser à couvert deux minutes hors du feu. Ajouter une belle pincée de poivre, quelques fines lamelles de bergamotes confites et servir bien chaud.