

# Véritable rouille traditionnelle.

La rouille ou rouille provençale est une recette traditionnelle de sauce de couleur rouille de la cuisine de la Provence méditerranéenne, à base de pomme de terre, tomate, foie de lotte, et d'huile d'olive. Elle est traditionnellement servie en Provence avec des croûtons de pain frottés à l'ail, en particulier avec la soupe de poisson ou la bouillabaisse...

La recette de référence reste composée de pomme de terre, de tomate, de foie de daurade ou de lotte, d'un peu d'ail dégermée, et d'huile d'olive, le tout passé au pilon et au mortier tel un aïoli. Vous avez bien lu, il n'y a pas d'œuf : ce n'est pas une mayonnaise !!!

## Ingrédients :

**Base pour 6 personnes.**

- 1 pomme de terre cuite dans le bouillon de la bouillabaisse (ou dans un bon fumet de poisson maison si vous utilisez la rouille pour d'autres plats)
- 2 ou trois foies de dorade ou de lotte cuits eux aussi dans le bouillon (ou dans le fumet)
- 2 petits piments d'Espelette
- 8 gousses d'ail dégermées
- De l'huile d'olive de bonne qualité
- 10 grains de gros sel
- sel et poivre
- du safran si vous utilisez du fumet de poisson



*L'outil indispensable !*

## Préparation :

- Epépinez les piments et détaillez les en petit morceaux.
- Pelez et dégermez les gousses d'ail.
- Déposez les grains de gros sel, le piment et l'ail dans votre mortier et pilez finement le tout avec une bonne dose d'huile de coude.
- Ajoutez le safran si vous avez utilisé du fumet de poisson pour cuire les foies et la pomme de terre
- Tiédir les foies de poisson et ajoutez les dans le mortier, pilez à nouveau.
- Ajoutez la pomme de terre pelée tiède aussi et pilez pour lier le tout intimement pour obtenir un mélange lisse.
- Lorsque cette préparation, qui odore déjà la Provence, est bien lisse, la monter comme un aïoli avec de l'huile d'olive de bonne qualité (il en va du goût de votre rouille)
- Salez et poivrez si cela est nécessaire

*Cette Rouille accompagne la soupe ou la bouillabaisse, pour cela il faut la tartiner sur des tranches de bon pain légèrement grillé. Elle accompagne très bien également brochettes et viandes grillées.*