



Une rouille relevée et goûteuse, avec une texture toujours aussi fondante et son petit goût de Piment d'Espelette AOP...



Pour l'apéro entre potes

Tapas de moules à la rouille

Faites cuire 1kg de moules fraîches (5min au court bouillon le temps qu'elles s'ouvrent) ou achetez une boîte de moules nature en bocal. Mettez-les dans un bol sans la coquille, ajoutez un pot de rouille, mélangez, c'est prêt !
A servir avec du pain grillé.



Pour rendre ta moitié in love

Langoustine grillée, sauce rouille

Pour 2. Fendez 10 langoustines crues par le milieu et réservez le corail. Assaisonnez-les avec du poivre, du sel, des grains d'anis vert, huile d'olive. Passez sous le grill 7 minutes. Pilez 2 grains de fenouil, le corail des langoustines, sel, poivre, jus de citron, beurre et 1 c à s d'huile d'olive, 5cl de cognac et de la ciboulette hachée. Étalez cette pâte sur les langoustines en remplissant les cavités. Mettez-les dans le four et faites griller à feu vif. Déposez 5 langoustines sur chaque assiette avec une cuillerée de sauce rouille.



Pour épater ta belle mère

Soupe de poisson avec ses toasts à la rouille

Achetez une bonne soupe de poisson chez votre poissonnier, faites la réchauffer. En même temps, préparez des toasts que vous badigeonnez de sauce rouille. Servez la soupe dans un bol avec trois toasts disposés à part, un ramequin avec du gruyère rapé. Votre entrée est prête !
Vous pouvez frotter une gousse d'ail sur les toasts avant d'ajouter la rouille pour plus de force.



Pour le plaisir des enfants

Salade de pommes de terre au cabillaud

Faites cuire 1 kg de pommes de terre à l'eau avec la peau, laissez-les tiédir, pelez-les et coupez-les en rondelles. Faites cuire 500g cabillaud au court bouillon pendant 10min. Mélangez tous les ingrédients avec 1 pot de sauce rouille, c'est prêt !
On peut ajouter une pointe de ketchup pour adoucir le goût.

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

