

### Soupe de poisson avec mayonnaise au safran

*Dal libro "French Brasserie cookbook"*

4 cucchiaini di olio evo, 4 spicchi d'aglio schiacciati, 1 bulbo di finocchio tagliato, 2 cipolle affettate

800g piccoli pesci di roccia, come la coda di rospo (rana pescatrice)

4 cucchiaini di liquore all'anice, come Pastis o Pernod, 200g pomodori tritati, 55g di pomodoro in purea (passata)

1 foglia di alloro, un pizzico di polvere di zafferano, un pizzico di pepe di cayenne, sale marino e pepe nero appena macinato. Crostoni di pane, per servire

Riscaldare l'olio in una padella per frittura grande e profonda a fuoco medio. Aggiungere l'aglio, il finocchio e le cipolle e cuocere, mescolando spesso, per 3-5 minuti fino al morbido. Aggiungere la coda di rospo e cuocere a calore medio-alto per ulteriori 5 minuti, agitando per assicurarsi che non si attacchi al fondo. Aggiungere il Pastis, i pomodori, la passata di pomodoro, la foglia di alloro, lo zafferano, il pepe di cayenne e 1,6 Litri d'acqua. Portare a bollore, quindi ridurre il calore a medio e cuocere per 50 minuti. Dopo questo tempo, la carne dovrebbe staccarsi dalla lisca di pesce. Rimuovere e scartare le lisce. Trasferire la zuppa in un frullatore e mescolare fino a omogenea oppure utilizzare il minipimer. Sarà un po' spessa, ma è esattamente come deve essere.

Filtrarla attraverso un setaccio, se lo si desidera, in una casseruola pulita, riscaldare e condire con sale e pepe. Servire con crostone e maionese di zafferano.

#### **MAYONNAISE allo zafferano**

Quantità per 200ml (1 tazza scarsa) – Un buon pizzico di filetti di zafferano, 2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di senape francese (opzionale), 150ml (1 tazza scarsa) di olio di semi, 1 spicchio d'aglio tritato finemente, una spremuta di succo di limone (opzionale), Sale e pepe nero appena macinato

Per creare l'essenza di zafferano, mettere lo zafferano e 2 cucchiaini d'acqua in una piccola casseruola a fuoco basso. Bollire leggermente per 4-5 minuti per consentire allo zafferano di liberare il suo sapore e il suo colore. Ottenuto un forte colore arancione intenso, filtrare il liquido in una ciotola e, usando una frusta, battere il tuorlo d'uovo (e la senape opzionale). Condire con sale e pepe e qualche goccia di limone, se piace, poi aggiungere olio, un po' alla volta, mescolando continuamente. Aggiungere sempre mescolando l'aglio e poi 2 cucchiaini d'acqua calda per aiutarlo a legarsi (se necessario). La maionese dovrebbe essere lucida e succulenta! Tenere in frigorifero e servire il freddo.