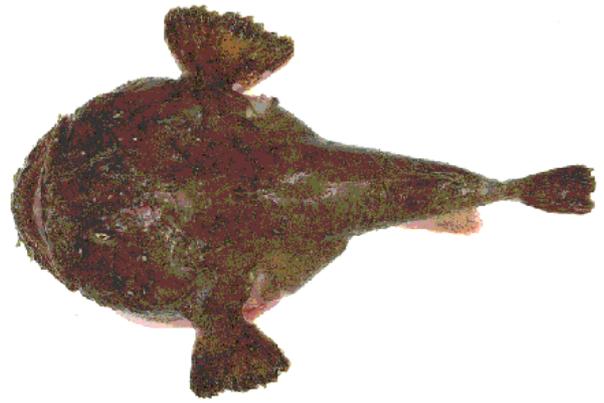


La BOURRIDE



Préparation et cuisson : 1 heure

Pour 2 personnes :

- une Baudroie de pays
- deux ou trois carottes
- deux gros poireaux
- trois cœurs de laitues
- un petit cœur de céleri
- un petit oignon
- un ail
- thym et du laurier
- quatre cuillerées d 'huile d'olive
- un aïoli

Hacher menu les carottes, les poireaux , les cœurs de laitues, le cœur de céleri, l'oignon, l'ail, mettre le thym et le laurier et le tout dans une cocotte avec la tête de la baudroie et quatre cuillerées d 'huile d'olive et laisser cuire vingt minutes .Faire à part un aïoli .

Lorsque les légumes sont cuits,mettre les tranches de la baudroie à cuire quinze minutes , piler le foie et le mélanger à la sauce.

Faire griller à part des tranches de pain que l'on répandra sur le plat de service avec les tranches de baudroie, puis mélanger l'aïoli (auquel on aura préalablement ajouté de l'eau froide) avec la sauce et napper le tout