



BOUILLABAISSE DE POULET AU SAFRAN

par *Géraldine*

Pour 6 personnes :

- 6 blancs de poulet coupé en morceaux
- 1 oignon
- 2 ou 3 fenouils
- 1 zeste d'orange
- 3 anis étoilés
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 dl de pastis
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- 10 pistils de safran
- sel et poivre
- thym, laurier
- une boîte de rouille (au rayon épices)
- croûtons de pain grillés
- gousses d'ail épluchées

Réserver un petit bol de bouillon de volaille tiède et mettre le safran à infuser.

Dans un peu d'huile, faire fondre oignon et fenouil émincés sans les laisser colorer.

Déglacer au pastis et laisser réduire.

Mouiller avec le reste du bouillon de volaille.

Ajouter le concentré de tomates, l'anis étoilé, le zeste d'orange, sel, thym, laurier et poivre.

Porter à ébullition, ajouter le poulet à cette préparation ainsi que le petit bol de bouillon avec le safran.

Laisser cuire 25 minutes à feu doux.

Faire cuire des pommes de terre à l'eau à part. Les rajouter dans le plat au dernier moment.

Si vous aimez les parfums de la Provence, servir avec des croûtons grillés accompagnés d'ail et de rouille. Chaque convive frotte son pain grillé avec l'ail et rajoute de la rouille sur son pain.