

# Cotriade bretonne



Temps: > 60 min

## INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

100 g de lard à griller en tranches,  
grossièrement haché

3 oignons, coupés en fines rondelles

700 g de pommes de terre fermes à la  
cuisson (p. ex. ratte ou Desirée), pelées,  
coupées en tranches de 8 mm d'épaisseur

2 litres de bouillon de volaille

1 branche de thym

1 kilo de moules, brossées et rincées

1 kilo de filets de poisson (vivaneau,  
rouget, Saint-Pierre, dorade, etc.),  
coupés en morceaux de 10 cm

1 botte de persil plat, grossièrement haché

## POUR LE PAIN GRILLÉ

100 g de beurre à rôtir, clarifié

8 tranches épaisses de pain blanc au levain

1 gousse d'ail, pelée, coupée en deux

## PRÉPARER LE FOND AUX POMMES DE TERRE

Faire revenir le lard dans de l'huile d'olive pendant quelques minutes dans une grande casserole. Ajouter l'oignon émincé et laisser cuire en remuant pendant environ 10 minutes. Ajouter les pommes de terre, le bouillon et le thym. Laisser mijoter le tout. Cuire les pommes de terre à point à petit feu, pendant 10 à 20 minutes. Les retirer ensuite à l'aide d'une écumoire et les réserver au chaud.

## CUIRE LES MOULES

Ramener le fond à ébullition, ajouter les moules et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirer les moules à l'aide d'une écumoire et les réserver au chaud avec les pommes de terre. Mettre le fond à tout petit feu et y pocher les morceaux de poisson pendant environ 3–5 minutes. Incorporer le persil plat et assaisonner avec du sel de mer et du poivre noir du moulin.

## GRILLER LE PAIN

Entre-temps, faire fondre le beurre clarifié. Y faire dorer les tranches de pain des deux côtés (environ 1 à 2 minutes de chaque côté) et les frotter avec les moitiés de la gousse d'ail.

## FINALISER ET SERVIR

Placer les tranches de pain grillées dans une soupière puis répartir les pommes de terre et les moules. Verser ensuite la soupe et garnir avec les morceaux de poisson. Ajouter du poivre noir du moulin et servir immédiatement.