

4 pers. "Rossejat" de fideos

Plat catalan au gros vermicelle

300 g de vermicelle

Poisson pour fumet (1 kg)

Crustacés " " (1/2 kg)

2 oignons

Ail pour le fumet, 3 gousses pour le plat

Safran

1 c. à c. paprika doux,

50 g d'amandes grillées (écrasées : mixer puis vilon)

2 tranches de pain

4 tomates

Huile d'olive

Sel, poivre

Chauffer l'huile et cuire les crustacés que l'on réserve - ensuite les retirer, et faire d'abord l'ail écrasé, la tomate, puis les amandes, le safran, le paprika, le pain. Cuire l'ordre des ingrédients) Saler. Bien mélanger. Passer au mixer. Mettre dans la sauteuse, la préparation précédente avec les fumets nécessaires. Pour cuire le vermicelle, à l'ébullition ajouter l'oignon râpé - puis les crustacés et laisser cuire -

Passer le bouillon et faire lentement le
vermicelle que l'on mettra dans le
bouillon pour le faire cuire. Le vermicelle
doit absorber presque tout le bouillon.
Le gratiner ensuite dans le four
pendant 3 mn. Retirer du four et
laisser reposer 1 mn. avant de servir.
On peut utiliser le poisson et
les crustacés pour un plat servi à part
avec un aioli clair que l'on versera
dessus -

Changer le bouillon et cuire les crustacés que
l'on verse. Ensuite les retirer, et faire
à part l'ail écrasé, la tomate, puis les
amandes, le safran, le paprika, le pain
craqué finement haché, le persil, le
ail moulu, le poivre, le sel.
Mettre dans le bouillon la préparation
précédente avec les autres ingrédients.
Pour cuire l'origan verser dans le
cristallin et passer -