Recette des Halles

1901-2011

110 ANS

Photos & Création SR.

flashcode

web

www.narbonne.halles.fr

Powered by Association des Artisans et Commerçants des Halles

La Bourride d'Anguilles

Recette officielle de la confrérie de l'Anguille de Gruissan

ne pas jeter sur la voie publique

Les Halles de Narbonne

Bourride d'Anguilles

à la Gruissanaise

4 Personnes

4 INGREDIENTS

- *1 Kg d'anguilles moyennes (diamètre : 1 à 2 cm)*
- *1 Kg de pommes de terre*
- *1 talon de jambon ranci avec os (ou 1 morceau de lard rance)*
- *10 cl d'huile d'olive*
- *1 ou 2 piments forts (selon goût)*
- *2 cuillérées à café de concentré de tomate*
- *Persil, Ail, Sel, Poivre et eau*
- *4 tranches de pain grillé aillées*

Préparation

- Rouler les anguilles dans le sable afin d'ôter le mucus enrobant la peau. (ou déléguez cette tâche à votre poissonnier habituel)
- Coupez-les en tronçons d'environ 5cm
- Ciselez l'ail et le persil
- Pelez les pommes de terre et lavez-les très légèrement afin de conserver un maximum de leur amidon. Puis coupez les en tranches de 2 cm d'épaisseur

Cuisson

- Dans un casserole à fond large, versez l'huile et faites revenir le talon de jambon à feux doux.
- Lorsqu'il commence à roussir, ajoutez l'ail et le persil, puis le concentré de tomate et le piment en l'écrasant entre vos doigts
- Faites revenir le tout en remuant avec une cuillère en bois.

- Retirez du feu et disposez alternativement une couche de pomme de terre et une couche d'anguilles
- salez, poivrez puis remplir d'eau sans recouvrir.
- Couvrez la casserole et remettez sur feu vif jusqu'à ébullition Laissez cuire vingt minutes

- vérifiez la cuisson de la manière suivante : Serrez un morceau d'anguille entre vos dents et tirez sur l'arête. Si la chair se détache facilement de l'arête, l'anguille est cuite.

Il n'y a dès lors plus une minute à perdre pour servir la Bourride...

Règle d'or

- Il faut que les convives attendent la Bourride, mais en aucun cas, la Bourride ne doit attendre les convives !

Suggestion

- Servez la bourride sur des tranches de pain grillé aillées