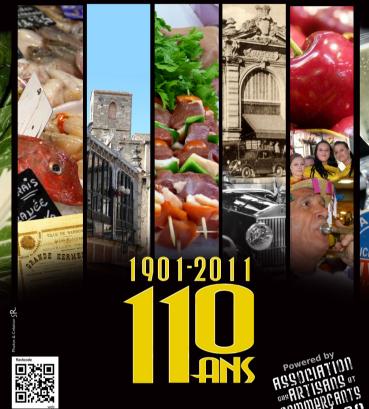
# Recette des Halles



www.narbonne.halles.fr





d'Anguilles

Recette officiale de la confrérie de l'Anguille de Gruissan

















à la Gruissanaise

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

\*\*Transport de pair grillé gillées

- Rouler les anquilles 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

- 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...

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

- Servez la bourride sur des tranches de pain grillé aillées

