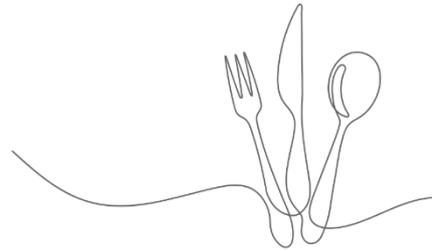


BOUILLABAISSE EXPRESS



Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 2x soupe de poissons Enjolas
- ✓ 2x Sauce Rouille Enjolas
- ✓ 1 Filet de rascasse ;
- ✓ 1 queue de lotte ;
- ✓ 2 calmars ;
- ✓ 2 rougets ;
- ✓ 2 vives ;
- ✓ 4 belles pommes de terre
- ✓ Croûtons

Préparation

Faire pocher dans la **soupe de poissons Enjolas** : filets de rascasse, queue de lotte, calmars, poissons de bouillabaisse.

Accompagner cette préparation avec des pommes de terre vapeur ; et de la **sauce rouille Enjolas** sur des croûtons.



ENJOLRAS FRÈRES

PME familiale et méridionale
Fabrication de plats préparés à base de poissons

Zone artisanale 23 rue des Lamparos 30240 Le Grau-du-roi.