

POT-AU-FEU ET RAGOÛTS

Nous vous invitons à concocter un plat au goût incroyable avec peu d'ingrédients, facile à faire et **qui vous transporte directement au Parc naturel de l'Albufera**. Voici comment cuisiner l'allipebre :



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 tête d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 kg d'anguille nettoyée en morceaux
- 1 kg de pommes de terre
- Huile d'olive
- Paprika doux
- 40 g de poudre d'amandes
- 2 ou 3 piments de Cayenne séché

Allipebre



PAS À PAS

1. Pelez et coupez les pommes de terre en dés irréguliers d'environ 3-4 cm **pour qu'elles libèrent l'almidon** qui épaissirait le bouillon. Réservez dans un bol d'eau.
2. Dans une casserole, **de préférence en terre cuite**, faites bouillir de l'eau salée avec les feuilles de laurier et 3 gousses d'ail entières non épluchées. Égouttez les morceaux de pomme de terre et versez-les dans l'eau bouillante.
3. Ajoutez l'anguille en morceaux aux pommes de terre. Au cours de la cuisson, mettez-y aussi **les 2 piments de Cayenne**.
4. Dans une poêle à part, faites chauffer 30 ml d'huile. Une fois que l'huile est chaude, **faites revenir l'amande en poudre** avec 3 dents d'ail haché en remuant bien pour que le mélange ne dore pas trop.
5. Une fois que le mélange est légèrement doré, versez un peu de paprika et remuez pendant 10 secondes. **Retirez momentanément du feu la casserole** avec l'anguille et les pommes de terre pour y verser le mélange d'amandes, d'ail et de paprika en évitant que l'huile ne saute.
6. Remettez la casserole sur le feu et **laissez bouillir pendant environ 10 à 15 min** à feu moyen, tout en vérifiant que la pomme de terre et l'anguille ne se défassent pas. Goûtez le bouillon et salez à votre goût. Bon appétit !