

# Bulots au bouillon aux épices

Pour 4 Personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1 h 15

Temps de repos : 30 min

## Ingrédients :

Bulot : 1.25 kg

Vinaigre de vin blanc : 2 c. à soupe

Citronnelle : 2 tiges

Fenouil : 1 branche

2 échalotes grises

Racine de gingembre : 4 cm

Poivre blanc

Piment d'Espelette : en poudre

Piment de Cayenne

Gros sel

## Préparation :

Laissez dégorger les bulots avec 2 cuillères à soupe de gros sel et le vinaigre pendant 30 minutes.

Rincez les plusieurs fois à grande eau, égouttez-les

Faites cuire les bulots dans un faitout avec de l'eau froide avec la citronnelle fendue en deux dans la longueur, le fenouil, 2 échalotes grises, le gingembre coupé en morceaux, 1 cuillère à café de poivre blanc, 4 pincées de Cayenne, 1 pincée d'Espelette et du sel.

Portez à ébullition puis laissez frémir 1 h.

Laissez tiédir dans le bouillon, égouttez.

Servez tiède avec une mayonnaise pimentée ou de l'aïoli.