 **Bouillabaisse d'œufs pochés**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 œufs
- 1 kg de pommes de terre
- 3 oignons
- 2 poireaux
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de zeste d'orange
- une pincée de pistils de safran
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vinaigre de vin blanc
- une moitié de baguette rassise
- sel & poivre du moulin**

**Les légumes**Éplucher et laver les pommes de terre. Les couper en rondelles pas trop fines (5 mm environ).
Nettoyer les poireaux en ne gardant que la partie tendre du vert. Les laver soigneusement et les couper en rondelles fines.
Peler les oignons et 2 gousses d'ail et les émincer finement.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et y faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), poireaux, oignons et ail.
Éplucher les tomates, les couper en quatre et les épépiner.
Les ajouter dans la cocotte avec le thym, le laurier et le morceau d'écorce d'orange.Saler et poivrer, couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes à feu doux.
Mouiller avec 1 litre ¼ d'eau. Ajouter le safran et porter à ébullition.
Ajouter les pommes de terre et laisser cuire environ 25 minutes.
**Les œufs :**Dans une sauteuse un peu large, faire bouillir 2 litres d'eau additionnée du vinaigre.
Casser les œufs un par un dans une tasse et les verser délicatement un par un à la surface du bouillon.
Laisser frissonner pendant 3 minutes.À l'aide d'une écumoire, ramener le blanc sur le jaune.
Sortir les œufs avec l'écumoire.
Les plonger dans un bain d'eau tiède.
Égoutter les œufs et les placer sur une assiette recouverte d'un linge, au-dessus d'une casserole d'eau chaude.
**Les croûtons :**
Couper la baguette en tranches et les frotter avec la dernière gousse d'ail.
Les déposer sur une plaque et les passer au four à 190°C pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
**Le plat :**
Verser la bouillabaisse dans un plat creux et  chaud.
Disposer les œufs sur les légumes et décorer avec les croûtons.
Servir la Bouillabaisse d'œufs pochés très chaude.