

Waterzoï de poisson

Pour 6 personnes:

1kg de différents poissons (lotte, saumon, dos de cabillaud) par exemple, 300g de parure de poissons, 6 carottes, 3 blancs de poireaux, 3 navets, 6 p de terre genre rate ou charlotte, 2 branches de céleri avec leurs feuilles, 1 petit bouquet de persil, 1 feuille de laurier, 2 oignons, 1 citron, 2 clous de girofle, poivre en grains, 25cl de vin blanc, sel.

Ingrédients pour la sauce : 2 jaunes d'œufs, le jus d'1 citron, 200ml de crème liquide

Préparer un fumet, pour cela, déposer ds une cocotte 1 oignon, non pelé, piqué de 2 clous de girofle + 1 carotte en petits dés + le laurier + poivre + quelques tronçons de céleri branche + persil + citron coupé en rondelles + parures de poissons bien nettoyées + sel, mouiller avec le vin blanc et couvrir d'eau, porter à ébullition et laisser reposer 30mn hors du feu.

Filter le fumet et le remettre ds une cocotte, couper tous les légumes en tronçons (carottes + navets + poireaux + oignon + céleri en conservant les feuilles à part + pomme de terre entières. Remettre le fumet à chauffer puis ajouter d'abord les carottes et après quelques mn tous les autres légumes, laisser cuire environ 15mn à feu doux, vérifier la cuisson en piquant les légumes avec la pointe d'un couteau, a ce stade les légumes doivent être cuits mais encore un peu fermes. Tailler le poisson en morceaux et ajouter aux légumes, laisser cuire à feu doux et à couvert environ 8mn, attention à la cuisson, pas trop cuit. Pendant la cuisson du poisson, hacher finement le persil + les feuilles de céleri et les incorporer ds la cocotte, ds un grand bol, mélanger les jaunes d'œufs + jus d'un citron + la crème, ajouter 2c de jus de cuisson. Juste avant de servir, verser le contenu du bol ds la cocotte, laisser chauffer à feu très doux en mélangeant quelques instants,

