

ALOSE A LA BORDELAISE



Préparation : 1h30

Cuisson : 2h pour la préparation et 5h de stérilisation

Ingrédients : (pour 8 personnes) :

- 1 belle alose (2 kg)
- 2 bottes de poireaux (1 kg environ) assez gros
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de jambon de Bayonne
- 200 g d'oignons
- 1 litre de vin rouge
- 1/2 litre de bouillon (veau ou volaille)
- 1 verre de sang de volaille (facultatif) ou 1 tasse de fécule ou de maïzena
- 1 gousse ail écrasé
- 5 cl d'armagnac
- 10 cl d'huile d'olive

Préparation :

Laver les poireaux et couper le blanc en morceaux de 5 cm.
Les mettre de côté.

Eplucher et couper en lamelles, oignons, champignons, jambon de Bayonne.
Les mettre de côté.

Préparer le poisson : le couper en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Saler et poivrer chaque face, puis les fariner.

Dans une cocotte en fonte (ou autre ustensile), mettre l'huile à chauffer et cuire les tranches 3 minutes de chaque côté.

Flamber les tranches à l'armagnac (facultatif).

Les réserver dans un plat chaud.

Faire revenir les poireaux dans la même cocotte, les mettre de côté, et faire revenir les oignons, le jambon, les champignons.
Ajouter la gousse d'ail écrasée.

Recouvrir avec le vin (que l'on peut flamber).
Amener à ébullition, ajouter le bouillon.
Mettre les poireaux, un bouquet garni, sel, poivre et cuire 2 heures à feu moyen.

Pendant ce temps, mettre les darnes en bocaux 3 à 4 morceaux par bocal selon la grandeur du bocal.

Quand les poireaux sont cuits, lier la sauce avec le sang, cuire quelques minutes (si pas de sang, lier avec un peu de féculé ou de maïzena).

Partager les poireaux et la sauce dans les bocaux (un morceau de poireau par tranche de poisson ou plus selon le goût).

Fermer et stériliser 5 heures.