

Waterzoï de poissons

(Recette belge)

(d'après Pauline Petillo)



Ingrédients (Pour 4 personnes) :

2 pavés **Saumon**

2 pavés **Cabillaud**

1 filet **Haddock fumé**

4 **Carottes**

6 **Pommes de terre**

2 **Blancs de poireau**

1 **Oignon**

20 cl **Vin blanc**

3 **Jaunes d'oeufs**

150 g **Crème fraîche épaisse**

1 **Citron**

30 g **Beurre**

1/2 bouquet **Persil**

Sel et poivre

Préparation :

- Eplucher les carottes, les pommes de terre et l'oignon. Les couper en morceaux, ainsi que les blancs de poireaux.

- Faire revenir les légumes avec le beurre dans une cocotte pendant 10 min sur feu doux. Verser le vin, saler et poivrer puis couvrir d'eau. Poursuivre la cuisson pendant 20 min.
- Couper le saumon et le cabillaud en morceaux. Enlever la peau du haddock et le couper également en morceaux.
- Plonger les morceaux de poissons dans la cocotte et poursuivre la cuisson pendant 10 min.
- Presser le citron. Mélanger le jus, les jaunes d'œufs, la crème fraîche et une louche du jus de cuisson. Reverser dans la cocotte et faire épaissir sur feu doux pendant 4 min.
- Ajouter le persil ciselé, rectifier l'assaisonnement et servir.