

Quand je vais parfois chez ma tendre Blinka, elle me concocte des choucroutes de la mer, des tourtes aux poissons et des waterzoï!!

J'adore le poisson et le faite que ce soit cuisiné comme un plat en sauce me ravie!!!

Le waterzoï (ou waterzooi) est un plat d'origine flamande de la région de Gand en Belgique. Il s'agit d'une recette de poisson cuit dans un fumet avec de petits légumes et lié par de la crème fraîche en fin de cuisson. Il existe une variante au poulet.

Comme je ne fais jamais rien comme tout le monde, exit le fumet de poisson au bouquet garni, place à la crème de curry aux clous de girofle!



**La recette pour 3-4 personnes:**

- 1 pavé de saumon
- 1 dos de cabillaud
- 100g de crevettes
- 1 filet de haddock
- fumet de poisson
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 càc de pâte de curry
- 10 clous de girofle
- 1/2càc de graines de moutarde brunes

- jus de citron
- poivre de sichuan
- 6 pommes de terre
- 2 navets
- 1 blanc de poireau
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 càs de crème fraîche

Dans un plat, faire désaler le haddock dans du lait pendant quelques heures. Rincer puis ajouter les autres poissons et crevettes dans le plat avec du jus de citron et du poivre de Sichuan fraîchement moulu. Laisser mariner 1 heure en remuant régulièrement.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé avec les gousses d'ail écrasées dans un filet d'huile d'olive. Ajouter la pâte de curry. Mouiller avec le fumet de poisson (poudre + eau selon indication du fabricant) et ajouter les graines de moutarde brunes.

Couper les pommes de terre et les navets en morceaux et les ajouter au fumet. Laisser cuire 40 min.

Ajouter le poireau en rondelles, les différents poissons et crevettes dans la cocotte et laisser cuire encore 15 min.

Battre les 2 jaunes avec la crème fraîche dans un bol et verser la préparation dans la cocotte. Laisser cuire jusqu'à épaissement de la sauce.

Servir dans des minis-soupières ou bien dans des assiettes creuses.

