

# Ragoût de la mer



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de filet de saumon
- 200 g de filet de sandre
- 4 queues de crevettes crues
- Poivre au citron
- 200 g de lotte (baudroie)
- 4 coquilles St-Jacques
- $\frac{3}{4}$  cc de sel
- Beurre à rôtir

## Pour la sauce au riesling :

- 3dl de riesling
- 2 échalotes finement hachées
- 1 cc de grains de poivre noir écrasés
- 3 cs de crème
- 2 dl de fumet de poisson (du commerce)
- 3-4 tiges de persil
- 3 jaunes d'œuf frais
- Sel et poivre au citron

## Préparation :

**NB :** Les filets seront découpés en dés, médaillons ou lanières d'env. 3 cm.  
Les queues de crevettes seront décortiquées en gardant l'extrémité de la carapace

Assaisonner le poisson et les fruits de mer avec le sel et le poivre au citron.  
Chauffer fortement le beurre dans une poêle antiadhésive. A feu moyen, rôtir le poisson, les coquilles St-Jacques et les crevettes par portion, env. 6 mn, retirer, tenir au chaud.

Pour la sauce :

Porter le riesling et le fumet à ébullition dans une casserole, avec les échalotes, le persil et le poivre. Faire réduire à env. 2 dl, filtrer, reverser dans la casserole.

Mélanger les jaunes d'œuf dans un bol, ajouter 3 cs du liquide très chaud en brassant, verser le tout dans la casserole. En remuant, retirer la casserole du feu, remuer encore un instant.

Assaisonner.

Dresser le ragoût avec un peu de sauce sur les assiettes chaudes. Servir le reste de la sauce séparément.