

WATERZOI DE POISSONS PLATS **DE LA MER DU NORD**

Pour 6 personnes :

<i>1 carrelet 800g</i>	<i>2 poireaux</i>
<i>2 soles 400g</i>	<i>2 carottes</i>
<i>1 barbue 600g</i>	<i>1/2 céleri</i>
<i>1 turbotin 800g</i>	<i>1/2 citron</i>
<i>1 L de moules</i>	<i>1 botte de persil plat</i>
<i>1 l de coques</i>	<i>150g de beurre</i>
<i>2dl de bière blanche</i>	<i>1dl de crème fleurette</i>
<i>sel et poivre</i>	

Recette :

Nettoyer les poissons , les ébarber au ras des filets et les détailler en morceaux égaux, faire cuire les moules et les coques et les décoquiller.

Nettoyer les légumes et les tailler en julienne.

Dans une casserole mettre 75g de beurre et faire suer les légumes puis ajouter les morceaux de poisson, mouiller avec la bière blanche, le jus de cuisson des coquillages et cuire à couvert; récupérer les poissons et les garder au chaud.

Faire réduire le jus avec la crème fraîche et le jus de citron, puis monter la sauce avec le beurre restant.

Disposer la julienne de légumes dans les assiettes chaudes, partager les poissons et les coquillages et napper de la sauce rectifiée de sel et de poivre.

Peluche de persil plat en décor.

Servir en accompagnement des palets de pommes de terre