

GA

Domaine de la
Grange d'Abélard



FONDUE DE POISSON

Pour 6 personnes :

600 grammes de poisson (églefin, cabillaud, merlu...)
600 grammes de saumon
18 crevettes
2 oignons, beurre, Muscadet
Carcasses (poisson ou poulet)
3 carottes ,1 poireau,1 navet
Grains de poivre ,2 tiges de citronnelle,thym,laurier

PREPARATION DU BOUILLON

Faites revenir 2 oignons émincés avec du beurre

- Déglacez au muscadet (1dl),
- Ajoutez les carcasses (poisson ou poulet)
- Ajoutez 3 litres d'eau
- Coupez en dés et ajouter 3 carottes,1 poireau,1 navet
- Ajoutez 6 grains de poivre, râpez 2 tiges de citronnelle, thym, laurier,
- Laissez mijoter 2 heures à feu moyen en écumant régulièrement
- Filtrez la préparation

(Pour plus de simplicité, Vous pouvez remplacer le bouillon par :
3 litres d'eau + 1 cube de bouillon de poisson déshydraté)Coupez le poisson en dés .Versez
le bouillon dans un récipient à fondue chauffé par un réchaud, et invitez chaque convive à
cuire ses dés de poisson dans des passoires à fondue .

La petite sauce qui va bien :Sauce estragon

Faites revenir 2 échalotes avec une noix de beurre
Déglacez au vin blanc
Ajoutez 20 cl de crème fraîche semi épaisse
10 feuilles d'estragon hachées
Ajoutez sel poivre
Laissez mijoter à feu doux pour développer les arômes
Servir Chaud *the accord PERFECTO /Muscad'emoi*
|