Pot au feu de la mer

31/10/2018 à 11h02

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 morceaux de poisson blanc (colin, bar) soit environ 400g;
- 300g de haddock;
- 700g de carottes;
- 4 blancs de poireaux;
- 8 pommes de terre moyenne à chair ferme;
- 20 cl de crème fraîche;
- 1 bouquet garni;
- sel et poivre;
- 2 branches de céleri;
- 1 cœur de chou vert;
- 2 oignons piqués de girofle;
- 20 cl de vin blanc sec.

Préparation :

- Pelez les carottes et les pommes de terre;
- Fendez les poireaux et le chou en 4 morceaux;
- Dans un faitout, mettez les légumes et recouvrez d'eau (environ 1 litre). Ajoutez un bouquet garni ainsi qu'un oignon piqué de girofle et le céleri.
- Salez et poivrez puis laissez cuire à feu doux pendant 15 min.
- Ajoutez le poisson blanc et le haddock puis laissez mijoter 15min;
- Egouttez les poissons et disposez-les dans un plat chaud;
- Egouttez ensuite les légumes et rangez-les autour du poisson;
- Maintenez le tout au chaud. Récupérez le jus de cuisson et faire réduire de moitié. Ajoutez la crème fraîche et servir bien chaud.