



Poivrons farcis au haddock - Potage au cresson et anguille fumée

Poivrons farcis au haddock (pour 4 personnes)

- 4 poivrons rouges
- 3 pommes de terre cuites
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 1 botte de persil plat
- 500 g de filet de haddock
- 6 grains de poivre
- 6 baies de genévrier
- 2 feuilles de laurier
- 10 olives noires dénoyautées
- 10 tomates cerise
- 2 échalotes
- 500 ml de lait entier

1/ Coupez le haddock en tranches, placez-le dans une sauteuse, couvrez avec un mélange égal d'eau et de lait entier. Ajoutez les grains de poivre et les baies de genévrier, ainsi que le laurier. Faites cuire pendant 10'.

2/ Pendant ce temps, ouvrez les poivrons par la queue en coupant un chapeau et évidez-les en prenant soin d'ôter tous les pépins.

3/ Préparez les éléments de la garniture : pilez l'ail, ciselez finement le basilic, concassez le persil et hachez les olives noires.

4/ Lorsque le haddock est cuit, nettoyez-le en enlevant peau et arrêtes.

5/ Ecrasez les pommes de terre cuites en laissant des morceaux, ajoutez-y le haddock en filaments, un filet d'huile d'olive et un peu de lait de cuisson si nécessaire, ainsi que les herbes et les baies.

Mélangez bien le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

6/ Farcissez les poivrons et disposez-les dans un plat à four huilé, entourés des échalotes émincées, des tomates cerises coupées en deux. Mouillez le tout à l'huile d'olive.

7/ Enfournez pendant 30' dans un four préchauffé à 200°.



Potage au cresson et anguille fumée (pour 4 personnes)

- 2 bottes de cresson
- 100 g d'anguille fumée
- 2 échalotes émincées
- 1 litre de bouillon de volaille
- 4 c à c de raifort
- 2 dl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 2 pommes de terre moyennes cuites
- Beurre
- Sel
- Poivre du moulin
- Zeste de citron râpé

1/ Epluchez et émincez finement les échalotes. Lavez et séchez le cresson, réservez quelques feuilles, hachez le reste.

2/ Faites fondre les échalotes dans du beurre chaud, ajoutez ensuite le cresson. Versez le bouillon de volaille et faites bouillir 5 min.

3/ Passez ensuite au mixer avec les pommes de terre, et ajoutez le zeste de citron, sel et poivre.

4/ Délayez les jaunes d'œufs dans la crème et incorporez-les au potage sans faire recuire.

5/ Répartissez le potage dans des bols et garnissez d'anguille fumée, parsemez de feuilles de cresson entières et terminez avec une quenelle de raifort en purée.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_poivrons-farcis-au-haddock-potage-au-cresson-et-anguille-fumee?id=8238190&emissionId=5931