

# Waterzooi de poisson

## Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- 1kg de poisson au choix (cabillaud, lotte, plie)
- Des légumes (carottes, poireaux, céleri et céleri-rave)
- 100 g de crevettes grise
- Pour le jus de moule :
  - 400 g de moules
  - 2 carottes
  - 2 poireaux
  - 2 branches de céleri
  - 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 10 cl de vin blanc
- Le jus de 1 citron
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre
- Sel et poivre du moulin
- 50cl de beurre clarifié
- 1 roux (mélange beurre/farine)



- Faites d'abord suer les carottes, les poireaux, les oignons, le céleri et le persil. Après quelques minutes ajoutez les moules. Mouillez au vin blanc et couvrez. Une fois les moules ouvertes et cuites, récupérez le jus de cuisson. Versez la crème, le beurre, un trait de jus de citron et fouettez sur le feu avec un roux pour épaissir le jus. Terminez en ajoutant les moules sans coquille et quelques crevettes.
- Pour les poissons, découpez les filets de plie, retirez la peau du cabillaud et de la lotte puis découpez-les en tronçon. Assaisonnez et immergez le cabillaud dans du beurre chaud (environ 60°) pendant 6 minutes et faites cuire les tronçons de lotte dans du beurre. Emballez la plie en médaillon dans du film alimentaire et faites-la cuire à la vapeur.
- Faites enfin revenir dans du beurre de petits légumes (carottes, poireaux, céleri et céleri-rave).
- Dressez les différents poissons sur le jus de moule et quelques légumes.