

E-PASSEPORT Community


3€
de réduction immédiate!
Laguiole
Le monde du routard


Découvrez
ma sélection de
recettes de Noël!

Ad blocked by KPF

RECETTES DE CUISINE

- ▶ Vegetarien
- ▶ Entree
- ▶ Plat
- ▶ Dessert
- ▶ Entremet
- ▶ Boisson
- ▶ Viande
- ▶ Legume
- ▶ Poisson
- ▶ Inter
- ▶ Fruit
- ▶ Volaille
- ▶ Fromage
- ▶ Crustace
- ▶ Astuces

JOUEZ EN LIGNE

- ▶ Casino en ligne
- ▶ Allogagner
- ▶ Paris Sportifs
- ▶ Grand Jeu Voyages-Sncc !
- ▶ MadWin

UTILE & PRATIQUE

- ▶ Toolbar Antispam
- ▶ Sonneries et Logos
- ▶ Accessoires mobiles
- ▶ Annuaire professionnel

INFOS & LOISIRS

- ▶ Recettes de cuisine
- ▶ Petites annonces
- ▶ Tirage gratuit des tarots
- ▶ Cartes Postales 3D

Recette Waterzoi de poissons

Pour 6 personnes : 1,5 kg de poissons de mer, 2 anguilles, 1 litre de moules, 50 g de beurre, 1 oignon, 2 échalotes, 3 blancs de poireaux, 3 carottes, 1 cœur de céleri, 1 bouquet garni avec du persil, 2 jaunes d'oeuf, 20 cl de crème, 30 cl de vin blanc, 1 litre de fumet de poisson tout prêt, sel, poivre

Temps de préparation : 14 minutes

Comment réussir le (la) Waterzoi de poissons : Demandez à votre poissonnier de dépouiller les anguilles.

Ecaillez, videz, lavez et séchez les autres poissons.

Epluchez et lavez les carottes, le céleri et les blancs de poireaux.

Taillez-les en lamelles et en bâtonnets réguliers.

Pelez les échalotes et l'oignon.

Débitez-les en fines rondelles.

Dans une grande sauteuse, faites étuver les légumes émincés dans le beurre chaud pendant 5 mn.

Ajoutez le vin blanc en mélangeant.

Laissez réduire de moitié à feu vif.

Mouillez avec le fumet, ajoutez le bouquet garni.

Couvrez, laissez bouillonner 15 mn.

Nettoyez les moules et faites-les ouvrir dans une casserole sur feu vif. Décoquillez-les, réservez la chair.

Filtrez le jus.

Posez les anguilles et les poissons coupés en tronçons sur les légumes.

Ajoutez le jus des moules, sel et poivre.

Remettez sur le feu, couvrez.

Laissez frémir 10 à 15 mn.

Otez les poissons.

Filtrez le jus de cuisson.

Laissez-le réduire d'un tiers.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeuf avec la crème.

Ajoutez une louche de jus de cuisson.

Transvasez dans la sauteuse.

Ajoutez les moules et réchauffez sur feu doux en remuant.

Versez sur les poissons.

Servez avec du pain beurré.

Envoyer la recette Waterzoi de poissons à un ami

Version imprimable

SHOPPING

- ▶ Perdez 4 Kilos en 2 mois !
- ▶ Offrez 1 Couteau Laguiole
- ▶ Campagne et spiritueux
- ▶ Fitness Boutique

GRAND JEU DE NOËL

Déjà 5684 joueurs et 29 gagnants !

Tentez votre chance et gagnez des lecteurs DVD DIVX MP3, des appareils photos numériques, ... Des gagnants tous les jours !

E-mail

Jouer

Règlement

TOOLBAR ANTIPUB

Gratuit - Anti Popup inclus

RECETTES DU CHEF

Zarzuela

Demandez à votre poissonnier de dépouiller les ang...

→ Lire la suite

Zarzuela

La veille: vider les poissons et les encombrer, le...

→ Lire la suite

Chaussons aux poivrons

Pour la sauce de poivrons: 3 beaux poivrons doux,...

→ Lire la suite

Comment peler les poivrons

Pour la sauce de poivrons: 3 beaux poivrons doux,...

→ Lire la suite

LIENS

Poissons et crustacé
turbot braisé au cidre
normandie turbot sauce
mouseline pa...

SucrezSalez.com

waterzoi de poissons
pour 6 personnes : 1,5
kg de poissons d...

Belgique Recettes de
recettes de la cuisine
belge recettes
gourmandes waterzoi
de...

Contactez-nous | Partenaires

Ad blocked by KPF