

Fondue Maritime

CUISIMAGES

Réf :
2003

Type :
Poisson

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
45 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 20 coquilles St Jacques / 8 gambas
- 300 g de filet de lingue / 4 joues de lotte
- 1 brocoli / 200 g de tomates cerise
- 200 g de champignons de Paris blond
- 200 g de vermicelle chinois

Bouillon :

- 1 oignon / 3 clous de girofle / gingembre
- Fumet de poisson / citron / sauce soja
- Sauce chili / 1 carotte / 1 poireau / ail
- Bouquet garni / herbes de Provence ...



Pelez l'oignon et piquez le de clous de girofle.
Pelez l'ail et le gingembre et coupez les finement.
Epluchez la carotte et préparez le poireau.

Plongez tous les ingrédients du bouillon dans 2.5 l d'eau frémissante et laissez cuire 45 min.

Pendant ce temps, plongez le brocoli 5 min dans une casserole d'eau bouillante afin de le précuire.
Décortiquez les gambas et coupez le filet de lingue en dés.

Passez le bouillon au chinois et versez le dans le caquelon en fonte de la fondue.

Présentez tous les ingrédients sur la table.

Chacun se sert à sa convenance et récupère sa fondue maritime à l'aide de petites passoire.



Conseils

Utilisez 1 filet de poisson à chair ferme : lieue, perche, lotte...

Vous pouvez ajouter des encornets.

Réservez le reste du bouillon sur feu doux afin de pouvoir remplir de nouveau le caquelon au cours du repas.

Variante

Vins

Saumur Champigny