



Les plats principaux

Waterzooi de cabillaud aux chicons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 chicons
2 carottes
1 blanc de poireau
3 cuillères à soupe de beurre
1 litre de bouillon de poisson
1 kilogramme de moules (cuites)
400 grammes de cabillauds (filets, en dés)
100 grammes de crevettes grises
2 jaunes d'œuf
2 décilitres de crème
1/2 citron (le jus)
3 cuillères à soupe de persil (finement haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les carottes, le poireau et 4 chicons en petits morceaux. Étuvez-les dans 2 cs de beurre. Déglacez avec le bouillon de poisson puis faites cuire 20 minutes à feu doux. Entretemps coupez les autres chicons en deux et faites-les revenir dans le reste du beurre.

Retirez les moules de leur coquille. Battez les jaunes d'œuf dans la crème. Pochez les dés de cabillaud 2 minutes dans la soupe. Retirez-les de la soupe ainsi que les légumes et répartissez cela sur 4 assiettes préchauffées. Répartissez aussi les moules et les chicons cuits sur les assiettes.

Ajoutez le mélange d'œufs au bouillon de poisson et en mélangeant portez cela à ébullition. Ajoutez alors le persil et le jus de citron. Salez et poivrez, versez dans les assiettes et garnissez avec les crevettes.

