

POT AU FEU DE POISSON

Une recette appétissante à l'entrée de l'automne qui marie tendrement les saveurs de mi

Préparation :
1 heure 30
minutes

Cuisson :
45 minutes

Difficulté :

Coût :
Bon marché



INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

Pour le fumet de poisson

Demander à votre poissonnier 3 à 4 têtes ou parures de poisson (de préférence à chait blanc

Pour le pot au feu

- 3 carottes
- 2 poireaux
- 800 g de pommes de terre ratte ou grenaille
- 1 colin tranché en tranches fines
- 1 verre de vin blanc
- sel, poivre, feuilles de laurier, safran, coriandre

PREPARATION

Pour le fumet de poisson

Faites bouillir les têtes ou parures pendant 30 à 45 minutes avec un bouquet garni (s réserver.

Pour la base du pot au feu

Couper les poireaux en fines rondelles et faites les pleurer dans un fond d'huile d'olive plac temps en temps. Ajouter le verre de vin blanc et continuer de remuer. Saler, poivrer, ajou cuisson à feu doux.

Couper les carottes en batonnets et placez les bouillir dans une casserole afin qu'elles se