



Waterzooi au skrei



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

400 grammes de pommes de terre
2 carottes
2 tiges de poireaux
2 tiges de céleri
beurre
8 décilitres de bouillon de poisson
600 grammes de filets de skreï (en morceaux)
2 1/2 décilitres de crème
liant (pour sauces blanches)
sel et poivre
1 citron (le jus)
3 brins de persil plat frais ciselé (finement haché)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 2.** Épluchez les carottes et coupez-les en petits dés. Nettoyez les poireaux et coupez le blanc en rondelles. Faites de même avec le céleri. Faites blondir les légumes dans du beurre pendant 5 minutes.
- 3.** Portez le bouillon de poisson à ébullition et ajoutez les légumes et les morceaux de poisson. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et les pommes de terre. Laissez réduire un peu et ajoutez éventuellement du liant. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron.
- 4.** Garnissez de persil.