



Pot-au-feu de turbot

Pour 4 personnes: 1 turbot d'env. 1 kg, 1 poireau, 2 carottes, 4 échalotes émincées, 1 gousse d'ail, 6 petits brins d'aneth, 2 feuilles de laurier, 4 à 5 branches de persil, 8 grains de coriandre, 8 grains de poivre blanc, 4 champignons, 1½ dl de vin blanc, sel, poivre, 1½ c. à soupe de vermouth sec, 1 c. à café de Pernod.

Faire vider et parer le poisson par le poissonnier et le faire couper en quatre tranches en laissant arêtes et peau. Demander les parures. Couper les carottes en fines rondelles et le poireau en rondelles de ½ cm. Mettre les légumes, l'échalote, l'ail et les herbes dans une casserole. Ecraser légèrement le coriandre et les grains de poivre. Emincer les champignons, ajouter le vin blanc et 2,5 dl d'eau. Cuire à couvert 30 minutes. Passer ce bouillon au tamis et mettre en réserve une douzaine de morceaux de poireau, autant de carottes et les champignons. Laisser refroidir le bouillon; y mettre les morceaux de poisson, y compris les parures, un peu de sel et le vermouth. Réchauffer lentement, sans cuire, laisser couvert 5 à 6 minutes jusqu'à ce que le poisson soit chaud. Sortir soigneusement les morceaux de poisson et les placer dans des assiettes à soupe préchauffées. Réduire le bouillon de moitié, filtrer, saler, poivrer, parfumer de Pernod et y réchauffer le poireau, les carottes et les champignons. Verser sur les morceaux de poisson et garnir de brins d'aneth.

**Pot-au-feu
de turbot**

