

Brochet à la scandinave

Pour 4 personnes: 1 brochet d'environ 1 kg; 50 g de beurre; 2 cuillerées à soupe de crème double; 1 cuillerée à soupe de farine; 2 dl de bière; 1 bouquet garni; 100 g de carottes; 100 g d'oignons; 250 g de raifort; sel et poivre.

Tranchez le brochet en morceaux. Faites blondir les carottes et les oignons émincés dans une cocotte avec un peu de beurre. Ajoutez les tranches de brochet en ayant soin de bien les saisir. Salez et poivrez. Lorsque le poisson a pris couleur, mouillez avec la bière puis recouvrez le poisson jusqu'à hauteur avec de l'eau. Ajoutez le bouquet garni. Après vingt minutes de cuisson, retirez les tranches de brochet et tenez-les au chaud.

Passez le court-bourillon à la passoire fine et faites-le réduire de moitié. Faites un roux blanc avec le reste du beurre et la farine. Mouillez avec la réduction du court-boillon. Ajoutez la

crème double et le raifort râpé. Rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Mettez le brochet dans un grand plat creux, recouvrez-le avec la sauce et servez comme un ragoût quelques pommes vapeur.