

Brochet au beurre blanc

1 brochet de 1300 à 1400 g. — dépouilles: têtes — arêtes — queues —
2 carottes — 1 poireau — 2 à 3 oignons — 10 échalotes — laurier — 2 clous de girofle
1 dizaine de grains de poivre — 1 bouteille de vin blanc sec —
2 cuillerées à soupe de crème — 250 g. de beurre — sel — poivre.

Un seul ennemi à ce plat délicieux: les nombreuses petites arêtes en forme d'Y qui sont réparties tout au long de la partie dorsale et qui, n'ayant aucune attache avec la colonne vertébrale, ne sauraient être retirées avant la dégustation.

Procurez-vous quelques dépouilles de poissons: têtes, arêtes et queues, que vous mettez à cuire, en récipient couvert, dans la juste quantité d'eau salée qui suffira à les couvrir. Par ailleurs, disposez au fond de la poissonnière deux carottes, un poireau, deux ou trois oignons débités en rouelles, une feuille de laurier, deux clous de girofle et une dizaine de grains de poivre. Mouillez d'eau légèrement salée, juste pour couvrir ces légumes, et laissez mijoter quarante-cinq minutes environ. Vous pourrez alors ajouter à ce fond le fumet de poisson, que vous passerez pour retirer les dépouilles. Complétez ce fond de cuisson avec un demi-litre de vin blanc sec, et la quantité d'eau nécessaire à juste recouvrir le poisson. Sitôt que le premier frémissement d'ébullition se sera produit, couvrez, et laissez cuire à tout

petit feu cinq à douze minutes selon la grosseur du brochet. La pointe d'une fourchette à viande ou une aiguille à brider tenue à l'envers doivent facilement pénétrer les flancs jusqu'à la colonne vertébrale.

Pendant cette cuisson, vous aurez préparé le beurre blanc. Pour un brochet de 1300 à 1400 grammes, il vous faudra une dizaine d'échalotes, que vous hâcherez grossièrement, et que vous mettrez dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc. Montez en ébullition, et, à petit feu laissez réduire jusqu'à la valeur d'un demi-décilitre environ. Passez alors pour retirer les échalotes. Salez, poivrez, et ajoutez deux cuillerées à soupe de crème. Remettez sur le feu, et en travaillant au fouet sans relâche, incorporez petit à petit 250 grammes de beurre frais, mis à température de la cuisine. Le mélange doit chauffer, pour faciliter la création d'une mousse légère, mais ne doit en aucun cas arriver à ébullition, ce qui ferait huiler le beurre.

Servez ce beurre blanc dans une saucière tiède, mais pas bouillante. Accompagnez ce

brochet d'un simple pain blanc (tessinois ou milanais par exemple) ou de quelques pommes vapeur.

