



Cabillaud sauce à l'anis sur lit de poireaux

Pour 4 personnes: 600 g de filets de cabillaud frais, sans peau, 2 échalotes, 1 gros poireau (environ 400 g), 3 c. à soupe de beurre, sel, poivre, poivre de cayenne, 2 dl de vin blanc, 2 jaunes d'œuf, 2 c. à soupe de Pernod, 30 g de beurre frais.

Fendre les filets de cabillaud en deux par le milieu et enlever les petites arêtes. Couper les filets en biais en tranches de 1 cm d'épaisseur. Hacher les échalotes. Laver le poireau, enlever les feuilles dures et le couper en bâtonnets de 4 cm de longueur.

Faire revenir rapidement les échalotes dans du beurre et y mettre le poisson; saler et poivrer. Ajouter le vin blanc, couvrir de papier d'aluminium. Mijoter 2 minutes à petit feu et garder au chaud. Entretemps, faire revenir le poireau dans 2 c. à s. de beurre, épicer. Pour la sauce, verser le fumet de poisson dans une casserole, faire réduire à 1 dl, ajouter, en remuant, les jaunes d'œuf battus et le Pernod. Fouetter la sauce, sur feu moyen, jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse, comme un sabayon. Chauffer légèrement le beurre frais et le verser dans la sauce en remuant. Rectifier l'assaisonnement.

Servir le poisson sur les poireaux et le napper de sauce. Garnir d'un brin d'estragon ou d'aneth.

**Cabillaud sauce à l'anis
sur lit de poireaux**

