

# Poissonnade perrosienne

## Ingrédients pour 6 personnes

- 2,5 kg de poisson à chair ferme : grondin, congre, dorade, bar, lotte, encornets (600g)
- safran en poudre : 8 capsules
- safran pistil
- pomme de terre Roseval : 1,5 kg
- poireau : 1 kg
- tête d'ail : 4
- tomate fraîche : 400 g
- oignon : 1 kg
- poivre grain : 2 cuillères à soupe
- coriandre grains : idem
- bouquet garni +estragon et persil pour hacher
- piment d'Espelette en poudre (ou Cayenne)
- concentré de tomate : 200 g
- huile d'olive : 1 l
- fenouil sauvage : 1 gros bouquet
- écorce d'une orange séchée (au moins 1 semaine à l'avance)
- 1/2 l de jus d'orange
- vin blanc sec : 2 l
- beurre 1/2 sel : 500 g
- gros sel de mer, sel fin
- farine : 100 g



## Ingrédients pour sauce

- 4 échalotes
- estragon haché (1 cuillère à soupe)
- vinaigre de cidre (1/4 l)
- vin blanc sec (1/4 l)
- 1 litre de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de fenouil vert haché

Les poissons doivent être mis à mariner le matin pour le soir, la veille pour le lendemain midi. Idem les légumes : pommes de terre en rondelles épaisses, oignons en tranches épaisses, ail en tranches fines et poireaux en morceaux de 5 cm.



## Marinade

Dans une cocotte la plus large ou longue possible, couper le poisson en tranches selon la grosseur (réserver les têtes, queues, nageoires pour la soupe) ; y ajouter safran poudre (4 capsules), bouquet garni, 1 cuil à soupe de coriandre légèrement écrasée, 1 bon 1/4 d'huile d'olive, 1 cuil de poivre en grains, 2 pincées de piment, oignons hachés 250 g, 1 tête d'ail écrasée, 2 pincées de sel, écorce d'orange, 1/4 l de jus d'orange, fenouil. Bien mélanger le tout plusieurs fois jusqu'à la cuisson.



## Préparation soupe

Faire revenir 200 g d'oignons émincés, y ajouter le vert des poireaux en morceaux, 1 tête d'ail séparée en gousses non épluchées, bouquet garni, fenouil, poivre en grains, gros sel, concentré de tomate, vin blanc 1 l, plus 5 l d'eau, safran pistil, la 1/2 écorce d'orange. Cuire doucement 1 h, passer le bouillon (réserver 1 l de bouillon avec les têtes).

## Préparation sauce

Réduire des 2/3 le vinaigre et le vin blanc avec les échalotes finement hachées, y ajouter 1/4 l de bouillon, mijoter avec 1 pincée de safran, puis ajouter la crème fraîche épaisse + 1 cuillère à café d'estragon et de fenouil hachés, piment d'Espelette. Cuisson légumes et poissons : retirer les poissons de la cocotte, y laisser la marinade, y ajouter les légumes au fur et à mesure de leur temps de cuisson, à chaque rajout recouvrir de bouillon chaud et continuer la cuisson. Ajouter les encornets. Lorsque les légumes sont cuits, déposer sur leur surface les poissons (au fur et à mesure de leur temps de cuisson) qui doivent être aux 3/4 immergés, couvrir, ramener à ébullition, puis stopper la cuisson et laisser le tout 1/4 d'heure au chaud. Retirer le poisson délicatement, le garder au chaud. Dans un plat semi-creux, y étaler les légumes, le poisson par-dessus, parsemer persil et cerfeuil hachés, servir accompagné de la sauce très chaude.

## Conseil du chef

A déguster accompagné d'un Bordeaux supérieur 2005 Château Vieil Hermitage de Génissac  
Pour les inconditionnels, blancs ou rosés du même château.

Daniel Guittonneau

