



Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes - Cuisson : 60 minutes

FONDUE DE POISSON ET FRUITS DE MER D'AUTOMNE

Ingrédients :

- 2 l d'eau
- 1 vert de poireaux
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de thym
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 cubes de bouillon de légumes et herbes
- Sel et poivre
- 2 filets de lieu jaune très frais (ou tout autre poisson blanc)
- 15 grosses crevettes (ou bouquet, langoustines)
- 12 noix de Saint-Jacques ou pétoncles (fraîches ou surgelées, à couper en deux selon la grosseur)
- 20 cl de mayonnaise (maison si possible) ou un aïoli
- 1 cuillère à café de curry en poudre

Préparer le bouillon : dans une casserole, verser l'eau, ajouter les cubes de bouillon sur feu moyen, le piment d'Espelette, le thym, le sel, le poivre. Émincer les poireaux et l'échalote. Les mettre dans le bouillon. Laisser cuire à feu doux au moins 1 heure.

Enlever les têtes des crevettes/langoustines (préalablement blanchies) et leurs carapaces, couper les queues. Nettoyer les Saint-Jacques, retirer le corail. Couper en petites portions le poisson. Garder le tout au frais et (sous film) jusqu'au moment de servir.

Agrémenter la mayonnaise d'une cuillère de curry (ou de ketchup suivant les goûts).

En accompagnement, prévoir des blancs de poireaux passés au beurre, une fricassée de champignons de saison, une purée de châtaignes ou encore de potimarons...

Servir le bouillon brûlant (maintenu bien chaud grâce à un système de chauffe-plat ou un traditionnel service à fondue) puis inviter les convives à y plonger leurs portions de poissons et fruits de mer. Bon appétit !