

Crème de dorade

CUISIMAGES

Réf :
1806

Type :
Potages

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
40 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de filet de dorade rose
- 200 ml de crème liquide entière
- 100 ml de vin blanc
- 45 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de fumet de poisson
- 1 pincée de safran
- Sel et poivre

Bouillon :

- 1 oignon / 1 carotte / 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier



Préparez les légumes du bouillon : pelez et coupez finement oignon, carotte et céleri.

Diluez le fumet de poisson dans 1 litre d'eau.



Plongez les légumes dans le fumet de poisson.

Ajoutez le vin blanc et le laurier, et portez à ébullition.

Couvrez et laissez cuire 20 min sur feu moyen.



Préparez les filets : ôtez les peaux et les arêtes.

Coupez la chair des poissons en cubes.



Passez le bouillon au chinois (fine passoire) afin de retirer les légumes.

Ajoutez le safran dans le bouillon.



Dans une casserole, préparez un roux en mélangeant le beurre fondu et la farine.

Otez du feu et délayez avec le bouillon en petites quantités.

Remettez sur le feu et remuez jusqu'à ébullition et épaississement.



Ajoutez le poisson et laissez mijoter 2 à 3 min.

Versez la crème et réchauffez.



Salez, poivrez et décorez avec quelques brins de ciboulette.



Conseils
Variante
Vin