



## **Waterzoï de poisson aux Pompadour Label Rouge**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 300 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 12 noix de saint Jacques
- 6 médaillons de joue de Lotte
- 500 g de poisson à chair plutôt ferme (sans arête)
- 4 à 6 carottes
- 2 beaux poireaux
- 2 petits navets
- 1 branche de céleri
- 2 oignons jaunes
- 2 échalotes
- 1 litre d'eau
- 2 c. à café de fumet de poisson déshydraté
- 20 cl de vin blanc sec
- 25 cl de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf

- persil
- sel
- poivre

1. Faites cuire les Pompadour épluchées et coupées en quartiers dans l'eau pendant 20 min.
2. Épluchez tous les légumes, lavez-les et coupez-les en petits morceaux.
3. Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites suer les oignons et les échalotes émincés. Ajoutez le vin blanc puis laissez réduire légèrement. Versez ensuite l'eau et portez à ébullition afin de cuire les carottes, le céleri et les navets pendant 10 min. Ajoutez ensuite les poireaux et poursuivez la cuisson de 15 min.
4. Nettoyez les poissons et coupez-les en morceaux. Ajoutez-les aux légumes avec le fumet de poisson. Laissez cuire 10 min environ, les morceaux de poissons ne doivent pas se défaire. Écumez si besoin en fin de cuisson.
5. Fouettez la crème avec le jaune d'oeuf et versez-la dans la cocotte. Ajoutez les Pompadour et le persil haché puis mélangez délicatement.
6. Servez le waterzoi bien chaud.