



Pot au feu de la mer aux Ratte du Touquet

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de Ratte du Touquet
- 800 g de poissons à chair ferme (lotte, saumon, haddock...)
- 300 g de crevettes cuites décortiquées
- 4 carottes
- 2 branches de céleri
- 4 petits poireaux
- 1 gros oignon
- 1 bouquet garni
- 30 cl de vin blanc sec
- 1,5 l de fumet de poisson
- quelques brins de persil plat
- 30 g de beurre demi-sel
- 3 c à soupe de crème fraîche
- Sel
- poivre du moulin

1. Epluchez et lavez les pommes de terre, les carottes, le céleri et les poireaux puis taillez-les en tronçons. Pelez et émincez finement l'oignon.
2. Faites fondre le beurre dans une grande cocotte et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Versez le vin blanc et portez à ébullition.

3. Versez le fumet de poisson et dès l'ébullition déposez les légumes et le bouquet garni. Assaisonnez selon votre goût. Laissez cuire à découvert 25 min à petits bouillons.
4. Coupez les poissons en morceaux de 5 cm de côté environ. Plongez-les dans le pot-au-feu et prolongez la cuisson de 10 min en gardant toujours un léger frémissement. Ajoutez la crème fraîche et mélangez délicatement.
5. Ajoutez les crevettes et faites chauffer 2 min. Parsemez de persil plat ciselé juste avant de servir.

© Pomme de terre [La Ratte du Touquet](#)