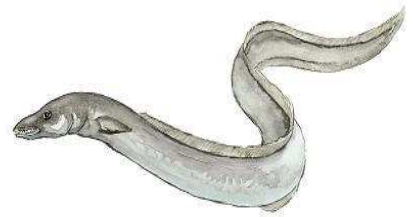


MATELOTE DE CONGRE AU CIDRE

Préparation et cuisson : 60 minutes
Temps de repos 8 heures



Pour 6 à 8 personnes :

- 1 kg à 1kg 500 de congres (en 6 morceaux)
- 60 g d'oignons
- 60g de carottes
- 60 g de blanc de poireaux
- Bouquet garni
- 160 g de champignons
- 4 tranches de pain de campagne
- 40 g de persil haché
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de farine
- 1 bouteille de cidre brut
- 1 cuillère à café d'alcool de genièvre
- 80 g de beurre
- 1 dl d'huile

Faites dégorger les congres dans l'eau et préparez les légumes.

Plongez les poissons dans le cidre, ajoutez-y les légumes coupés en morceaux, l'alcool et les aromates puis laissez MARINER 8 heures.

Egouttez les poissons, séchez-les, assaisonnez les morceaux et roulez-les dans la farine.

Faites rissoler les congres dans une poêle avec l'huile, quand ils sont dorés, mouillez avec la marinade passée, donnez un bouillon et laissez mijoter doucement 30 minutes environ.

Mettez les champignons à cuire dans la moitié du beurre, versez-les sur les poissons et continuez la cuisson encore 10 minutes. Retirez les poissons et gardez-les au chaud. Coupez le pain en morceaux et faites-le dorer.

Quand la sauce dans laquelle mijotent les congres est réduite, liez-la hors du feu avec les jaunes d'œufs. Bien mélanger, mettez les poissons dans un plat et arrosez avec la sauce.

Décorez de persil haché et des morceaux de pain dorés.

Servir bien chaud.