

## Waterzoï de poisson (ragoût)



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Le waterzoï est une spécialité belge mais qui se cuisine aussi dans le nord de la France. Cette version est une recette à ma façon. Vous pouvez utiliser ce que vous voulez comme poisson mais choisissez de préférence des poissons à chair assez ferme.*

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

### Ingrédients

- 4 morceaux de saumon
- 4 morceaux de dos de cabillaud
- 6 pommes de terre
- 3 blancs de poireaux
- 3 carottes
- céleri
- quelques bouquets de brocolis cuits à la vapeur (facultatif)
- fumet de poisson
- 30 cl de vin blanc sec
- thym
- laurier
- 2 échalotes
- sel, poivre
- pour la sauce :
  - jus d'1 citron
  - 2 jaunes d'oeufs
  - 25 cl de bouillon de cuisson
  - 20 cl de crème fraîche

### Préparation

- 1 Pelez et coupez en rondelles ou en dés les carottes, le céleri ainsi que les poireaux.
- 2 Épluchez et émincez les échalotes.
- 3 Faites revenir ces légumes quelques minutes à feu doux dans un faitout avec les échalotes.
- 4 Ajoutez ensuite le vin blanc, les herbes aromatiques et le fumet de poisson. Assaisonnez en sel et en poivre. Couvrez avec de l'eau et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient presque tendres.
- 5 À ce moment-là, incorporez les pommes de terre préalablement épluchées et coupées en dés. Déposez également les brocolis. Poursuivez la cuisson une dizaine de minutes.
- 6 Déposez délicatement les morceaux de poisson dans le faitout sur le bouillon frémissant. Couvrez et au bout de 10 minutes, arrêtez la cuisson sans ouvrir le faitout. Le poisson finira de cuire et restera moelleux.
- 7 Préparez la sauce. Pour ce faire, dans un bol, mettez les jaunes d'oeufs et battez-les avec la crème fraîche et le jus de citron. Ajoutez à cette préparation le bouillon de poisson.
- 8 Égouttez les légumes et les morceaux de poisson et servez aussitôt avec la sauce.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

