

# Chabichou en Chaudrée Poitevine



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

FROMAGE : [Chabichou du Poitou](#) fermiers bien affinés (2)

4 filets de daurade grise

4 filets de rascasse

4 belles langoustines

200 g de moules décortiquées

200 g de coques décortiquées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 g de beurre

4 gros oignons rouges

12 carottes fanes

1/2 botte d'aneth

Sel et poivre

4 cuillères à soupe de graisse de canard ou de saindoux

## Préparation

Lavez, essuyez et étez les oignons. Préchauffez le four à 180°. Posez chaque oignon sur une feuille de papier aluminium avec une cuillère à soupe de graisse, le sel, le poivre, fermez la feuille de manière hermétique et mettez au four 25 minutes.

Epluchez et lavez les carottes fanes, faites-les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Réservez au chaud.

Faites cuire les langoustines 1 minute dans une casserole d'eau bouillante salée, sortez et réservez au chaud. Passez les moules et les coques 1 minute à l'eau bouillante salée. Réservez au chaud. Lavez, essorez et ciselez l'aneth.

Préparez la sauce. Dans une casserole, écrasez les Chabichous, ajoutez le vin blanc, le fumet de poisson et laissez réduire 5 minutes, ajoutez la crème, laissez réduire 5 minutes, filtrez et réservez au chaud.

Faites cuire les filets de poisson dans une poêle avec l'huile d'olive en les retournant délicatement, salez et poivrez. Sortez les oignons du four et de leur feuille de papier aluminium.

Dressez chaque assiette avec 1 filet de daurade, 1 filet de rascasse, 1 langoustine, 1 cuillère à soupe de moule, 1 cuillère à soupe de coques, l'oignon confit, les carottes et la sauce au Chabichou. Servez immédiatement.

Une recette de Marc Labourel.