

Maroilles sur Anguille et poireaux



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1 belle anguille sans la peau et sans l'arête centrale, coupée en tronçons
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
100 g de beurre
2 cuillères à soupe de miel liquide
Sel et poivre

Pour la garniture :

3 poireaux
1 petit [Maroilles](#) AOC
20 cl de crème liquide
1 cuillère à café de fumet de poisson
10 cl de vin blanc sec
1 échalote
1 brin d'aneth
Sel et poivre

Préparation

Lavez, épluchez et émincez les poireaux. Faites-les revenir dans une sauteuse avec 25 g de beurre pendant 10 minutes. Retirez la croûte du Maroilles et coupez-le en morceaux. Réservez-en la moitié pour la sauce. Ajoutez les morceaux de Maroilles aux poireaux, le vin blanc, le sel, le poivre, et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes. Egouttez en fin de cuisson et gardez le jus. Epluchez et ciselez l'échalote. Dans une casserole mettez le jus de cuisson des poireaux, ajoutez le Maroilles, le fumet de poisson et laissez réduire 5 minutes, filtrez et réservez au chaud.

Cette recette convient à tous les poissons de rivière.

Faites cuire les tronçons d'anguille dans une poêle avec 50 g de beurre et d'huile de tournesol à feu doux. Retirez les tronçons de la poêle et videz le gras. Remettez les tronçons d'anguille dans la poêle, arrosez de miel et laissez cuire 10 minutes. Lavez, essorez et ciselez l'aneth. Dressez les assiettes avec un lit de poireaux, posez les tronçons d'anguilles, nappez de sauce et saupoudrez d'aneth. Servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.