



Dos de lieu façon bouillabaisse et pak choï

Par Nicolas et Stéphane

4 pers.



4 filets de dos de lieu
500 gr de moules
1 oignon blanc
1 carotte
100 gr de vert de poireaux
100 gr de céleri vert
300 ml de vin blanc
2 pak choï
2 oignons rouges
1 anis étoilé
50 gr de concentré de tomate
300 ml de bisque de homard
300 gr de concassé de tomate
1 anis étoilé
Paprika
Cumin
50 gr d'ail mixé
Sel et poivre
3 tranches de pain

NOTE DU CHEF

Servir avec des pommes de terre cuites à la vapeur et un toast de pain aux herbes de Provence accompagné d'une rouille.

1 Rincer les moules et bien les dégorger. Éplucher, laver et émincer l'oignon, la carotte, le céleri vert et le poireau. Égoutter les moules et les mettre dans une casserole. Y ajouter les légumes émincés et le vin blanc. Cuire à couvert jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes. Égoutter les moules tout en récupérant le jus et les réserver.

2 Éplucher, laver et émincer finement les oignons rouges et les pak choï. Faire revenir les oignons dans un peu de beurre. Ajouter les pak choï, un anis étoilé, du sel et du poivre et laisser suer à couvert environ 10 minutes. Égoutter les pak choï tout en récupérant le jus de cuisson.

3 Dans la même casserole, mettre le concassé de tomates, la bisque de homard, le concentré de tomates, l'anis étoilé, l'ail mixé, un peu de paprika, du cumin, du sel et du poivre. Y ajouter le jus de moule, le jus de cuisson des pak choï et les tranches de pain. Faire bouillir, ensuite laisser cuire doucement pendant 10 minutes.

4 Retirer les tranches de pain, mixer le reste de la préparation, la passer au chinois et la remettre à chauffer. Assaisonner le poisson et le cuire dans la sauce à frémissement pendant 3 à 4 minutes.

5 Retirer le poisson et le réserver. Rectifier la consistance et l'assaisonnement de la sauce. Réchauffer le tout et dresser.



Bon appétit !