

Anguilles de rivière au bouquet d'herbes et à la blanche

Ingredienten

:

Bereiding

Pour 4 personnes

Ingrédient:

2 kilos brut d'anguilles de grosseur moyenne nettoyées par votre poissonnier,
50 grammes de beurre,
160 grammes d'échalotes
160 grammes d'oseille,
60 grammes de cerfeuil,
40 grammes de persil,
12 feuilles de citronnelle,
2 feuilles de sauge,
2,5 dl de Blanche de Hoegaarden, c'est une bière,
2 citrons,
25 grammes de fécule de pommes de terre,
25 g de sel,
poivre du moulin.

Recette:

Laver les anguilles et les couper en tronçons de 4 cm environ.

Dans un mixeur, mettre 25 cl d'eau, les échalotes, la sauge, la citronnelle, 60 grammes d'oseille, 20 grammes de cerfeuil et 10 grammes de persil. Mixer très fin, environ 2 à 3 minutes, réserver dans un bol, deuxième verdure: dans le mixeur vidé mais non lavé, faire une seconde opération avec 25 cl d'eau et le restant des herbes soit: 100 grammes d'oseille, 40 grammes de cerfeuil et 30 grammes de persil, mixer très fin, réserver dans un autre bol, bien délayer la fécule dans l'eau, faire fondre le beurre dans une poêle sur feu vif, y ajouter les tronçons d'anguilles et les faire raidir pendant 2 à 3 minutes, ne pas laisser colorer, ajouter le sel, le poivre, la bière et la première verdure, amener à ébullition et laisser cuire 3 à 4 minutes. A la fin de la cuisson, ajouter et bien mélanger la fécule délayée, retirer du feu, attendre 5 minutes. Ajouter la deuxième verdure, rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre, ajouter du jus de citron et servir.