

Haddock du nord de Chantal



Recette n°1 de Chantal, la Ch'ti

Petit tour à Barcarès pour rejoindre nos amis et on y mangera à la façon du nord, une découverte !! Lafournaise01

« C'est tout simple mais il faut trouver le bon poisson ! »

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 2 beaux filets de haddock (églefin fumé) ou environ 200g par personne
- * 8 patates
- * 50cl de lait
- * 50cl d'eau
- * 100g de beurre (doux ou fumé)
- * 4 brins de persil



Préparation :

Faire cuire les pommes de terre pelées (à l'eau ou à la vapeur)

Faire frémir le mélange eau/lait dans un faitout.

Couper le haddock en darnes (ici en 4 donc on aura 8 morceaux).

Quand l'eau frémit, y jeter les darnes de haddock.

Laisser frémir encore 10 minutes environ.

Pendant ce temps faire fondre tranquillement le beurre.

Quand c'est cuit, égoutter le poisson et les patates.

Servir de suite le poisson tel que avec les pommes de terre avec juste un soupçon de beurre fondu dessus et un brin de persil.

Astuces :

Plus le haddock est épais, meilleur il sera.

Il faudra que les morceaux de haddock soit recouvert par le mélange liquide dans le faitout mais il ne faut pas que cela bout, juste frémissement !

Attention, il ne faut pas que cela cuise trop longtemps car sinon le poisson sèchera.