



Escavèche d'anguille

ESCAVÈCHE D'ANGUILLES

Pour une terrine de 3 litres

1 kg 500 d'anguille ou de roussette
100 g de farine
150 g de beurre
1 bouteille de vin blanc sec
70 cl de vinaigre de vin blanc
2 pincées de marjolaine
4 feuilles de laurier
8 clous de girofle
2 grosses pincées de poivre
Quelques branches de persil frisé
1 branche d'estragon
2 pincées de thym en poudre
3 gros oignons
1 citron
10 feuilles de gélatine
4 cornichons

- 1/ Videz, nettoyez le poisson et lavez-le à l'eau froide.
- 2/ Coupez les anguilles ou la roussette en morceaux réguliers de 4 à 5 cm.
- 3/ Epongez les morceaux de poisson et passez-les dans la farine, assaisonnée de sel et de poivre.
- 4/ Faites dorer les morceaux dans l'huile bien chaude et laissez cuire doucement.
- 5/ Finissez la cuisson dans la poêle. Assaisonnez à nouveau mais légèrement.

6/ Dans une casserole, mettez le vinaigre de vin, le vin blanc, la marjolaine, les feuilles de laurier, le thym, les clous de girofle, le poivre, le sel, le persil et l'estragon. Faites bouillir quelques minutes. Ensuite filtrez le bouillon et réservez.

7/ Le poisson cuit, placez-le sur une grille, laissez-le égoutter et refroidir.

8/ Prenez une autre casserole et faites un roux avec le reste du beurre et la farine.

9/ Ajoutez progressivement le bouillon au roux pour obtenir un velouté.

10/ Incorporez les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide.

11/ Garnissez la terrine de rondelles d'oignons, de tranches de citron épluchées à vif, disposez-y les morceaux de poisson et remplissez de la préparation "escavèche".

12/ Décorez la surface de citron en tranches, de cornichons, d'oignons et de laurier.

13/ Placez la terrine dans un endroit frais et ne consommez qu'après deux jours.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_escaveche-d-anguilles?id=8371740&emissionId=5931