

## **Waterzoï de poisson**

### Ingrédients pour 4 portions :

4 filets de poisson (cabillaud ou églefin ou saumon )  
1 oignon  
1 poireau  
2 branches de céleri  
2 carottes  
4 pommes de terre  
1 filet d'huile pépin de raisin + une noix de beurre (20 gr)  
Sel, poivre  
fumet de poisson

### Pour lier la sauce

2 jaunes d'oeufs  
10 cl de crème fraîche épaisse  
le jus de 1/2 citron

### Préparation

Epluchez tous les légumes et les couper en julienne. Faites-les suer (sauf les pommes de terre) dans une sauteuse avec l'huile et le beurre. Etuvez 5 minutes puis ajoutez les pommes de terre et assaisonnez. Couvrez d'eau avec un peu de fumet de poisson à hauteur et laissez cuire à couvert à feu doux 15 minutes. Mélangez les jaunes d'oeufs avec la crème et le citron. Pochez le poisson 5 minutes au dessus des légumes.

Répartissez le poisson et les légumes dans les assiettes creuses chaudes. Mélanger le bouillon de légumes au mélange crème-jaune d'oeufs. Répartissez dans les assiettes.