

La Commanderie des Grands Vins d'Amboise vous propose

Matelote d'Amboise



Ingrédients pour 6 convives

- Poissons de la Loire (brochet, brème, anguille...)
- Ail, sel, poivre, 1 bouquet garni
- 1 oignon, petits oignons grelots
- Farine, 3 jaunes d'oeufs, croûtons
- 1 bouteille de Pineau blanc d'Amboise



Vin d'accompagnement

- Touraine Amboise Blanc



Préparation

Nettoyer les poissons, les vider, les parer et les couper en morceaux. Les mettre dans une marmite avec le bouquet garni, l'ail, le sel, le poivre et l'oignon.

Couvrir les poissons avec le vin. Faire cuire à feu vif, laisser bouillir pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, faire sauter les petits oignons au beurre. Saupoudrer de farine et mouiller avec le liquide de cuisson. Laisser cuire pendant 5 minutes environ.

Passer la sauce, réserver les oignons. Lier la sauce avec les jaunes d'oeufs. Retirer les poissons, les égoutter, les mettre dans la sauce. Chauffer quelques minutes.

Servir très chaud et garnir le plat de croûtons.

Extrait de
La cuisine en Touraine
Auteurs : Bernard et Nina Tardif
Editeur : Denis Jeanson

Ce document est interdit à la vente et ne sert que pour usage personnel.

<http://www.commanderie-vins-amboise.com>

contact@commanderie-vins-amboise.com