

## **MERLUZA SALSA VERDE**

### **POUR 6 PERSONNES :**

- 12 tranches de merlu
- 12 asperges
- 200 gr de petits pois
- 500 g de coques huile d'olive, sel
- persil, farine
- 1 tête d'ail
- 10 cl de crème fraîche

### **POUR LE FUMET DE POISSON :**

- 1 litre de vin blanc
- têtes, arêtes de poisson, 1 grondin, 1 saumonette
- 1 carotte, 1 oignon, 1 poireau, 1 bouquet garni

### **PREPARATION :**

- Faire un fumet de poisson avec les têtes, les arêtes, le grondin, la saumonette et les légumes. Mouiller de 3 litres d'eau. Cuisson 1 heure.
- Passer le fumet, et le faire réduire encore jusqu'à un bon goût à votre convenance.

### **Dans un plat en terre, ou une casserole en fonte :**

- Mettre un peu d'huile d'olive, et saisir sur les deux faces les tranches de merlu qui ont été salées et farinées
- Ajouter l'ail haché et le faire revenir sans le roussir.
- Mouiller du fumet
- Porter à ébullition et ajouter les coques( préalablement bien lavées), les petits pois et les pointes d'asperges( préalablement cuits à l'eau)
- Après 3 minutes de cuisson, ajouter la crème fraîche
- Reporter à ébullition et retirer du feu
- Servir an garnissant d'un hachis de persil.