

Pot au feu de merlu à la purée de piment d'Espelette

Pour 4 personnes

Pot au feu :

Ingrédients

- 4 tranches de merlu
- 500 gr de moules
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 navet
- 1 rutabaga
- 25 cl de Jurançon sec
- 1 cuiller à café de purée de piment d'Espelette

Confection

- cuire les moules avec le vin blanc
- retirer les moules et passer le fumet dans une passoire fine
- ajouter au fouet une cuiller à café de purée de piment d'Espelette
- pocher les merlus dans le fumet pendant 8 minutes environ. Vérifier la cuisson
- éplucher et nettoyer tous les légumes
- tailler les légumes et les cuire séparément dans de l'eau salée
- disposer les légumes au fond d'une assiette creuse puis le merlu et les moules
- arroser avec le fumet et servir

Recette : Restaurant Euzkadi Espelette