

Waterzooï de poisson

servi avec un bol de riz pilaf



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Isabelle Huot

Plat proposé par Guillaume Bouquet, chef propriétaire
MANOIR DU LAC SEPT-ÎLES (Saint-Raymond)

Ingrédients (pour 6 personnes)

2 branches de céleri, 1 poireau, 2 carottes, 2 petits navets blancs
un sac de moules (1kg – 2 livres)
deux échalotes françaises ou un petit oignon haché finement
100 g de beurre
250 ml de vin blanc
6 petits pavés (600 g environ) de lieu noir (goberge)
6 petits pavés de saumon (600 g environ)
12 crevettes non cuites
6 gros pétoncles
6 queues de homard ou langoustines
1 c. à soupe de jus de citron
4 tasses de fumet de poisson (ou de bouillon de légumes)
250 ml (1 tasse) de crème épaisse (35 % à cuisson)
sel et poivre

Tailler les légumes en fine julienne (idéalement à la mandoline) et les blanchir dans l'eau salée pendant 2 minutes, les égoutter et les réserver au chaud dans un four à 150 °F.

Dans une grande casserole, faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides et ajouter le vin blanc. Porter à ébullition puis ajouter les moules bien lavées. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les coquilles soient ouvertes. Retirer les moules et les réserver au chaud.

Ajouter le fumet de poisson ou le bouillon de légumes au jus des moules et porter à ébullition. Baisser le feu et pocher tour à tour les crevettes décortiquées, les queues de homard, les pétoncles, puis les pavés de poisson en prenant soin de ne pas trop les cuire. Réserver les fruits de mer et les poissons sur une assiette gardée au chaud.

Porter le bouillon à ébullition, ajouter la crème et le jus de citron, et cuire 3 ou 4 minutes. Le bouillon épaissira légèrement. Rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.

Monter les bols individuels ou les plats creux en y déposant fruits de mer, poissons, moules et légumes puis en arrosant le tout avec le bouillon.

Note : Les poissons, les fruits de mer et les coquillages peuvent varier en fonction de leur disponibilité sur le marché ou en fonction des goûts de chacun.

Riz pilaf

Ingrédients (pour 6 personnes)

350 g de riz (2 tasses)
1 l d'eau (4 tasses)
2 oignons moyens hachés finement
4 cuillerées à soupe d'huile végétale
Une noix de beurre
3 clous de girofle
½ tasse de crème 35 %
Sel

Faire revenir l'oignon dans l'huile sans le colorer. Ajouter le riz et bien l'imprégner d'huile. Verser l'eau dans la casserole et ajouter le sel, le beurre et les clous de girofle. Couvrir et cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Incorporer la crème juste avant de servir.