



Skrei frit avec béarnaise et purée aux poireaux



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Purée :

1 kilogramme de pommes de terre (farineuses)
beurre
2 décilitres de lait
4 tiges de blanc de poireau (coupés en rondelles)
sel et poivre
noix de muscade

skreï :

2 cuillères à soupe de farine
4 filets de skreï
beurre
noix de muscade

Sauce béarnaise :

2 jaunes d'œuf
2 cuillères à soupe de vinaigre à l'estragon
100 grammes de beurre (fondu)
2 cuillères à soupe de cerfeuil (ciselé)
2 cuillères à soupe estragon (ciselé)
2 cuillères à soupe de persil (ciselé)

Méthode de préparation



- 1.** Préparez la purée : épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2.** Égouttez-les et ajoutez le lait et une noix de beurre. Réduisez-les en purée avec le presse-purée.
- 3.** Pendant ce temps, faites revenir les rondelles de poireaux dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Incorporez le poireau dans la purée. Réservez la purée au chaud.
- 4.** Faites cuire le poisson. Versez la farine dans une assiette et assaisonnez de sel et de poivre. Farinez le poisson. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle antiadhésive et faites-y revenir doucement le poisson jusqu'à ce qu'il soit cuit. Réservez au chaud.
- 5.** Pour la béarnaise, prenez un poêlon froid à fond arrondi. Versez-y les deux jaunes d'œufs. Ajoutez l'estragon et battez pour obtenir une masse homogène. Mettez le poêlon sur un feu très doux et continuez de fouetter. Dès que le mélange commence à se solidifier et à prendre la texture de la mayonnaise, retirez immédiatement la casserole du feu. Versez le beurre fondu chaud en petit filet. Continuez de fouetter. Assaisonnez de poivre et de sel et ajoutez le cerfeuil, l'estragon et le persil.