

PAUCHOUSE DE SILURE

- 1.5 kg de silure
- 5 à 6 gousses d'ail
- 1 bouteille de vin blanc sec
- Beurre
- 3 cuil à soupe de farine
- 1 verre de crème fraîche
- 1 verre de fumet de poissons réduit
- thym
- Sel, poivre

Coupez en gros morceaux les filets de silure, les mettre dans une marmite avec les gousses d'ail, du sel, du poivre et le thym. Recouvrez le poisson de vin blanc. Faites bouillir sans que la cuisson soit complète.

Faites un roux très blond, avec 3 cuillerées de beurre et de farine. Incorporez-y le fumet, puis la cuisson du poisson. Cuisez 10 minutes. Ajoutez 2 cuillerées de beurre, 1 verre de crème fraîche et remettez le poisson à mijoter dans cet ensemble.

Présentez cette matelote avec des croûtons largement frottés d'ail.

-