

La Fondue du Pêcheur (pour 4 personnes)

Un véritable hommage aux océans, cette recette comblera les amateurs de délicats poissons blancs, normalement exclus des repas fondue en raison de leur texture très floconneuse. De plus, votre Fondissimo vous permettra même d'accomplir l'impossible : obtenir une cuisson parfaite à chaque bouchée, là où les chaudrées et soupes de poisson classiques entraînent une cuisson excessive. Un nouveau classique!

Ingrédients

Bouillon marin aux herbes du bas du fleuve

- 2 contenants de 0,9L de bouillon aux fruits de mer *Campbells*
- 3 tasses d'eau
- 250 ml de lait
- 250 ml de vin blanc sec de bonne qualité
- 1 sachet de crème de poireau déshydratée
- ½ c. à thé d'herbes salées du bas du fleuve (ou plus au goût)
- 1 grosse pincée de sucre
- ¼ tasse de beurre (optionnel)

Sauce crémeuse à l'aneth

- 250 ml de crème sure 5% de matière grasse
- ½ tasse de vraie mayonnaise du commerce
- Jus et zeste de 1 citron
- 1 ½ c. à thé de sucre (ou plus au goût)
- 2 c. à table d'aneth frais finement haché

Garnitures à tremper

- 800 grammes de filets de poisson blanc floconneux (ex : sole), 15-20 pétoncles de gros calibre, un casseau de champignons, 2 épis maïs en rondelles, 20 pommes de terre grelot, quelques oignons perlés pelés

Préparation

- 1- Combiner tous les ingrédients du bouillon dans un grand chaudron en fouettant, amener à ébullition, puis faire mijoter à feu doux pendant 25 minutes. Le moment venu, transvider le liquide dans votre Fondissimo et suivre les directives.
- 2- Combiner tous les ingrédients de la sauce et disposer dans un plat de service.
- 3- Disposer les garnitures à tremper dans un plat de service.

Quelques astuces

- 1- Ce bouillon est si délicieux que vous voudrez profiter de chaque goutte. Nous vous suggérons donc de servir vos garnitures cuites dans de petits bols et de rajouter un peu de bouillon fumant par-dessus pour un effet « chaudière », un vrai régal!
- 2- Pour accélérer la cuisson des pommes de terre, il est possible de les blanchir avant le service, puis de les écraser légèrement. De cette manière, le bouillon pénétrera à l'intérieur.