

# Cullen skink - From Scottish Highland

## Haddock fumé et ses légumes



Cuisson Oignon Poireaux PDT



Le poisson en grosses miettes



Le service

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min, puis 20 min



1 poireau



1 oignon



4 PDT



Haddock fumé



20cl de crème



1 verre de lait



25g de beurre



2 càs d'h. olive



Poivre du moulin



Pointe de Sel

## Préparation

1. La veille, faire tremper 200g de haddock dans du lait. Le lendemain, le pocher 5 min dans le lait.
2. Puis le laisser refroidir à part, en gardant le lait.
3. Peler et débiter l'oignon en petits morceaux. Réserver.
4. Coupe le poireau en 4 dans le sens de la longueur, bien le rincer puis le débiter en dés.
5. Peler les PDT, les débiter en dés, les rincer. Réserver.
6. Dans une marmite en fonte, verser un fond d'huile avec une noix de beurre, faire fondre.
7. Faire dorer l'oignon 5 min. Rajouter les dés de poireaux, remuer, faire revenir 5 min.
8. Rajouter le lait, les dés de PDT, remuer, laisser frémir 20 min.
9. Emietter grossièrement le haddock, le rajouter dans la gamelle.
10. Laisser réduire doucement, jusqu'à votre convenance.
11. Servir chaud, dans une assiette à soupe, avec une cuillère.

\* \* \* 02 juin 2023 \* \* \*