

Anguille du bassin de la Loire, beurre au Coteaux du Layon

• Nombre de personnes : 6 • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 20 mn (anguille) - 20 mn (sauce)



RESTAURANT LE RELAIS DE BONNEZEAUX
Route d'Angers – 49380 THOUARCE

Ingrédients :

- 1,8 kg Anguilles
- ½ Bouteille de Coteaux du Layon
- 1 dl Crème fraîche
- 300 g beurre
- 5 cl d'huile d'olive (facultatif)
- 5 cl. Fumet de poisson (facultatif)
- Sel, poivre du moulin



Préparation :

Le velouté :

- Réduire le Coteaux du Layon à glace.
- Ajouter la crème fraîche et porter à frémissement.
- Incorporer le beurre frais par petites quantités et émulsionner au fouet.
- Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- Ajouter éventuellement une larme de fumet de poisson.

Conseil du Sommelier

Grâce au velouté, ce mets s'harmonisera avec bonheur avec un vin blanc sec, riche et tendre, avec une pointe de fraîcheur. Un Saumur Blanc issu de raisins mûrs d'un millésime généreux aura particulièrement sa place après 2 ou 3 ans d'élevage. On peut aussi oser un Coteaux du Layon Rablay.

Cuisson des anguilles : Rissoler les tronçons à l'aide d'une poêle dans du beurre chaud ou huile d'olive.

- Cuire environ 10 mn et assaisonner.

La garniture :

Sauter vivement les chanterelles à la poêle ou autres champignons.

- Cuire à l'anglaise les brocolis, les carottes ou autres petits légumes de saison.

Finition : Napper le fond de l'assiette de velouté.

- Disposer les anguilles et les chanterelles au centre de l'assiette.

- Disposer autour les petits légumes sautés au beurre.

Astuce du Chef

Vous pouvez laisser mijoter les tronçons d'anguille dans la sauce, en ajoutant plus de crème et moins de beurre.