

Plats principal

Matelote d'anguille de rivière au Péket de Namur

Pour 4 personnes

800gr d'anguille de rivière (en tronçons de 3- 4cm)
4dl de Péket de Namur
400gr de champignons moyens coupés en 4
4 belles tomates pelées et épépinées
8 baies de genévrier
200gr d'échalotes hachées
4 feuilles de fenouil coupé en fine brunoise
3/4l de crème fraîche
100 gr de beurre
Sel, poivre, persil haché

Préparation

Raidir les anguilles avec les échalotes et les baies de genévrier dans du beurre noisette
Puis ajouter la brunoise de fenouil, les quartiers de champignons et enfin les tomates concassés, sel, poivre.
Faire mijoter le tout pour développer les saveurs pendant 8 à 10 minutes.
Mouiller ensuite avec le Péket de Namur et la crème fraîche et faire cuire jusqu' a cuisson complète des anguilles.
Sortir les anguilles, les tenir au chaud, et faire réduire un peu la sauce

Dressage

Dresser les anguilles sur assiette et napper de la sauce et décorer de persil haché

Conseil du maitre Cujenê

Si la sauce reste trop liquide, liez la avec un peu de fécule, mais très légèrement