

Matelotte d'anguilles à la bière Colvert

Pour 4 personnes :

- 4 portions d'anguille de 200g chacune (écorchée par votre poissonnier)
- 4 tranches de poitrine de porc fumée
- 400g de champignons de Paris
- 150g d'oignons grelots
- Huile d'olive
- Eau de vie de bière (à défaut un cognac)

Pour le fumet :

- 3 carottes
- 2 poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1 bouquet garni
- Quelques baies de genièvre
- Quelques clous de girofle
- Sel de Guérande
- Poivre en grains
- 80g de farine & 60g de beurre ½ sel pour le beurre manié
- 2 bouteilles de bière Colvert de Péronne

La veille :

1. Dans une cocote (en fonte de préférence) chauffer l'huile et mettre à suer à feu doux, les légumes taillés grossièrement.
2. Mouiller avec la bière COLVERT.
3. Ajouter le bouquet garni, les épices, le beurre manié.
4. Saler légèrement.
5. Bien mélanger le tout et laisser mijoter une heure.
6. Entreposer le fumet au frais (les divers saveurs vont se marier)

Le jour même :

1. Dans une sauteuse faire dorer à feu vif les tronçons d'anguille.
2. Légèrement farinés, lorsqu'ils sont bien colorés, les égoutter sur un papier absorbant.
3. Jeter la graisse et nettoyer la sauteuse.
4. Remettre les tronçons d'anguille, les saler et les flamber à l'eau de vie de bière ou cognac.
5. Réserver sur une assiette.
6. Faire dorer les tranches de poitrine fumée avec un peu d'huile. Ajouter les champignons et les oignons grelots, cuire quelques minutes.
7. Passer le fumet au chinois, le remettre dans la cocote.
8. Ajouter l'anguille et cuire 15 minutes à feu doux.
9. Ajouter la poitrine fumée, les champignons et les grelots.
10. Laisser encore 5 minutes, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

C'est prêt !!!