

les recettes d'Alice

Bourride de lieu jaune



Ingrédients

4 darnes de lieu jaune
1 branche de thym
8 petites pommes de terres
2 feuilles de laurier
15 cl de vin blanc

3 gousses d'ail
1 oignon
2 jaunes d'oeuf
1 citron
10 cl d'huile d'olive

Matériel nécessaire

1 cocotte 1 zesteur

Préparation et réalisation

1- Eplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée.
2- Zester le citron
3- Faire bouillir 0.75cl d'eau dans une cocotte, ajouter le vin blanc, l'oignon pelé et émincé, le thym, le laurier et une gousse d'ail ainsi que le zeste de citron. Mettre les darnes à cuire 10 min. Les égoutter et filtrer le bouillon.
4- Peler et hacher l'ail. Ecraser l'ail avec un pilon pour les réduire en purée, puis ajouter les deux jaunes. Verser l'huile petit à petit en fouettant, saler et verser dans le bouillon en remuant.

Conseils et astuces

Dresser les darnes dans des assiettes creuses avec les pommes de terres puis ajouter le bouillon.

Alice Délice

