



## Anguille de mer au vert

Pour 4 personnes

- 600 à 700 g d'anguille de mer
- 400 g d'épinards
- 1 petit bouquet de persil
- estragon (frais ou sèche)
- 3 échalotes
- 1,5 dl de vin blanc sec
- 1/2 citron
- 2 jaunes d'œufs
- beurre
- sel, poivre

1. Lavez et épongez l'anguille. Coupez-la en tronçons de 8 à 10 cm. Epluchez et hachez les échalotes. Lavez les épinards et hachez-les grossièrement. Hachez le persil et les feuilles d'estragon.
2. Dans une casserole large à fond épais, faites dorer les morceaux de poisson à feu doux dans 1 c. à soupe de beurre. Sortez-les et faites fondre doucement les échalotes à leur place.
3. Remettez les anguilles, puis les herbes et les épinards. Salez, poivrez et mouillez avec le vin blanc. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 25 min.
4. Dans un bol, délayez les jaunes d'œufs avec le jus de citron. Au moment de servir, égouttez les morceaux de poisson et les épinards et gardez-les au chaud dans le plat de service.
5. Hors du feu, versez le jaune d'œuf dans la casserole en remuant vivement pour lier la sauce. Nappez le poisson de la sauce.
6. Servez avec du riz ou des pommes de terre nature.