



## Blanquette d'anguille

Pour 4 personnes :

- 1 kg d'anguille
  - 1 oignon haché
  - 1 échalote hachée
  - ½ l de vin blanc
  - 30 g de farine
  - 1,5 dl de crème fraîche épaisse
  - le jus d'un citron
  - 1 jaune d'œuf
  - persil haché
  - 60 g de beurre
  - sel, poivre
1. Ecorchez, videz, lavez et tronçonnez les anguilles (ou demandez-le à votre gentil poissonnier).
  2. Dans une cocotte, faites étuver l'oignon et l'échalote dans 20 g de beurre. Ajoutez l'anguille, salez et poivrez.
  3. Versez le vin, couvrez et laissez cuire à feu doux 10 à 15 minutes. Réservez au chaud.
  4. Mélangez le reste du beurre et la farine.
  5. Liez le jus de cuisson des anguilles avec ce beurre, ajoutez la crème battue avec le jus de citron et le jaune d'oeuf.
  6. Remettez les anguilles dans la sauce sans la faire bouillir.
  7. Déposez les tronçons d'anguille dans un plat de service, nappez de sauce et saupoudrez de persil.
  8. Accompagnez de pommes vapeur ou de pâtes fraîches (tagliatelles).

Petit Chablis, Bourgogne Chitry ou Vaqueras rouge.