



Matelotes d'anguille

Pour 4 personnes :

- 1kg d'anguille
- 25cl de beaujolais rouge
- 300g de champignons de Paris
- 4 pincées de farine
- 1 c à soupe d'huile d'arachide
- 50g de beurre g
- sel, poivre
- 300g de lard de poitrine fumé
- une vingtaine d'oignons grelot

1. Dépouillez les anguilles, videz et lavez-les, coupez les en tronçons de 6 cm (ou demandez à votre poissonnier de vous le faire avec tendresse).
2. Epongez-les , salez et poivrez.
3. Pelez et hachez finement les échalotes.
4. Coupez le lard en bâtonnets. Faites-les blanchir, égouttez.
5. Pelez les oignons. Retirez le pied sableux des champignons, passez-les sous l'eau froide, égouttez et épongez-les.
6. Dans une sauteuse contenant de l'huile, faites revenir les lardons 5 mn. Réservez-les.
7. Ajoutez 20 g de beurre dans la sauteuse, faites blondir les oignons et les champignons en remuant pendant 10 mn. Réservez-les avec les lardons.
8. Dans la sauteuse, ajoutez le reste du beurre et mettez les échalotes et les anguilles à revenir, saupoudrez de farine et laissez juste dorer 5 mn.
9. Jetez le beurre de cuisson et versez le vin, ajoutez du laurier et du thym, salez, poivrez. Laissez mijoter 5 mn à feu doux. Couvrez.
10. Otez les anguilles et laissez la sauce mijoter à nouveau 15 mn.
11. Versez les anguilles, les lardons, les champignons et les oignons dans la sauce, mélangez le tout et laissez le tout mijoter 5 mn à couvert.
12. Servez aussitôt, accompagné de pommes vapeur

Un Bordeaux rouge ou un Coteaux d'Aix rouge.