



Merlan à la Dieppoise

Pour 6 personnes :

- 1 ou deux aiglefin entiers, vidés, pour un poids de 1kg500
 - 1kg de moules
 - 150gr de crevettes grises épluchées
 - 250gr de champignons de Paris (ou pleurotes)
 - 30gr de beurre
 - 25cl de vin blanc sec
 - 2,5 litres de court-bouillon (2/3 eau et 1/3 vin blanc)
1. Lavez et coupez les champignons de Paris en morceaux et faites-les sauter dans le beurre.
 2. Lavez et grattez les moules, faites les ouvrir avec le vin blanc dans une casserole sur le feu, égouttez-les et retirez une des deux coquilles ; filtrez le jus obtenu et réservez-le pour la suite.
 3. Dans le court-bouillon froid, placez l'aiglefin et faites chauffer. Au premier bouillon, baissez le feu pendant 5 minutes, puis éteignez-le et laissez refroidir le poisson dans le bouillon.
 4. Quelques minutes plus tard, posez le poisson dans un plat à gratin beurré et entourez-le des champignons et des moules. Nappez le tout d'un roux blanc délayé avec le jus de cuisson des moules (ajoutez un peu de bouillon si nécessaire et rectifiez l'assaisonnement).
 5. Faites gratiner 5 minutes.
 6. Ajoutez enfin les crevettes grises en décoration.

Un Sancerre ou un Sauvignon

Vous pouvez remplacer le merlan par de l'églefin ou de la dorade.
Pour une entrée, divisez en 2 les ingrédients