

Waterzooi

Nord-Pas-de-Calais

Les anciens livres de cuisine bourgeoise n'hésitent pas à comparer le waterzooi des Flamands à la bouillabaisse de Marseille ! Sauf que, dans cette histoire d'eau ne cuisent pas les mêmes poissons. Ici on fera le bouillon avec l'anguille, la carpe, le brochet et le barbillon que l'on aura mouillés au vin rouge ou blanc. Dans la région de Lille, on le cuira avec de la poule (et de l'anguille, parfois). Comme quoi le secret de la matelote – puisqu'on l'appelle ainsi en français – n'appartient pas qu'au matelot. En fait, si l'on a compris qu'il faut de l'eau (« 't water ») pour le préparer, il faut savoir que le mot « zooi » désigne une quantité d'aliments cuits en une seule fois, suffisamment pour un repas, c'est-à-dire pour nourrir une grande famille. Ce mot, donc, représente une chaudronnée. En Flandre belge, « zootje » désigne une petite potée traditionnelle qui fait l'orgueil des restaurateurs de la côte, et de « zooi » est né le verbe « zooïen », cuire une potée, et l'expression « vis zooïen », cuire une potée de poissons. Ceci corrobore donc l'idée que l'on peut mettre dans le waterzooi autre chose que du poisson.

Ingrédients

pour 4 personnes

- 300 g de cabillaud
 - 300 g de saumon
 - 300 g filet de lieu noir
 - 300 g de carottes
 - 300 g de céleri branche
 - 300 g de chicons
 - 300 g de poireaux
 - 50 cl de bière blonde
 - 2 oignons
 - 2 jaunes d'œufs
 - 100 g de beurre
 - 50 g de crème fraîche
 - sel et poivre
- Préparation : 10 min
 - Cuisson : 20 min
 - Difficulté : Facile
 - Origine : Europe, Belgique
 - Par Pierre Marcolini
 - Spécialité : Recettes de Chef

Waterzooi de poissons

Plat

Recette

Les légumes : peler et laver carottes, céleri, poireaux, et les émincer. Peler et couper les oignons en rondelles. Faire fondre la moitié du beurre dans une grande casserole, ajouter les légumes, tourner et laisser cuire 2 minutes.

peut'eau + beurre

Les poissons : poser sur les légumes les morceaux de poissons, assaisonner, verser dessus la bière et 1/2 litre d'eau, ajouter le beurre en noisettes, couvrir et laisser cuire à feu doux 15 minutes environ. Au bout de ce temps, retirer les poissons à l'aide d'une écumoire et réserver. Passer jus et légumes à travers un tamis fin. Verser la crème dans une casserole, porter à ébullition à feu doux, ajouter les jaunes, fouetter et faire cuire 2 minutes sans cesser de fouetter. Verser le jus de cuisson, mélanger, laisser cuire 5 minutes, ajouter les légumes puis mélanger encore.

mettre poisson + f. de terre en H. H.

Conseils

Pour servir : nettoyer les chicons, les couper en fines rondelles, les disposer au fond de chaque assiette, verser le bouillon et les émincés de légumes, et ~~disposer ensuite dessus les 3 morceaux de poissons.~~

feuilles entières