

Matelote d'anguilles

Pour 4 personnes.

2 kg 1/2 de grosses anguilles ; 50 g de beurre, 1 oignon, sel, poivre ; 2 c à soupe de farine ; 250 g de petits champignons de couche, 1 l 1/2 de bon vin rouge. 1 noix de beurre, farine.

Faire écorcher les anguilles par le poissonnier. Vérifier qu'il ne reste plus de sang le long de l'arête et les couper en morceaux réguliers.

Faire dorer l'oignon haché dans le beurre, ajouter les anguilles, saler, poivrer, et tourner vivement pour qu'elles se raidissent et rendent leur jus. Saupoudrer de farine, laisser roussir quelques instants et ajouter les champignons nettoyés. Couvrir de vin à hauteur et faire cuire en surveillant. La cuisson est très rapide, les anguilles ne doivent pas se ramollir. Les retirer et lier à volonté la sauce avec du beurre manié de farine. En napper les anguilles et servir avec des croûtons frits.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.