Waterzooi au skrei

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

400 grammes de pommes de terre
2 carottes
2 tiges de poireaux
2 tiges de céleri
beurre
8 décilitres de bouillon de poisson
600 grammes de filets de skreï (en morceaux)
2 1⁄2 décilitres de crème
liant (pour sauces blanches)
sel et poivre
1 citron (le jus)
3 brins de persil plat frais ciselé (finement haché)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.**

2. **Épluchez les carottes et coupez-les en petits dés. Nettoyez les poireaux et coupez le blanc en rondelles. Faites de même avec le céleri. Faites blondir les légumes dans du beurre pendant 5 minutes.**

3. **Portez le bouillon de poisson à ébullition et ajoutez les légumes et les morceaux de poisson. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et les pommes de terre. Laissez réduire un peu et ajoutez éventuellement du liant. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron.**

4. **Garnissez de persil.**