**Marmite de flétan avec thon et skrei**

**Thon  
flétan  
skrei ou cabillaud  
rouille  
oignons  
poireau  
céleri  
carotte  
ail  
poivrons pointus  
beurre  
vin blanc  
fumet de poisson  
tomates en conserve  
concentré de tomates  
sel et poivre  
basilic  
aneth  
citron  
safran  
persil  
noix de Saint-Jacques  
crevettes tigre  
poulpe**

Faites revenir l'oignon, le poireau, le céleri, la carotte, l'ail et le poivron pointu hachés dans un peu de beurre. Ajoutez du vin blanc et du bouillon de poisson. Portez à ébullition. Ajoutez des cubes de tomates en conserve et de la purée de tomates. Assaisonnez avec du poivre, du sel, du basilic et de l'aneth. Ajoutez un filet de jus de citron, une boîte de safran et du persil haché.

Ajoutez maintenant le poisson et les fruits de mer, en fonction du temps de cuisson requis. Le bouillon ne doit plus bouillir.

**Dans l'ordre** : noix de Saint-Jacques, crevettes géantes, poulpe (coupé en rondelles), thon, flétan et enfin la raie ou la morue.

Servir avec du pain ou de la purée de pommes de terre. Et aussi avec un bocal de rouille pour ceux qui aiment une préparation plus épicée.