**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.