**Anguilles au vert**

**Ciboulette
citronnelle
estragon
sauge
basilic
aneth
vin blanc
fumet de poisson
beurre
citron
sel et poivre**

**Anguille
échalotes
ail
épinards
cerfeuil
persil plat
feuilles de menthe
oseille
cresson de fontaine
marjolaine séchée**

Nettoyez les épinards et les herbes fraîches. Faites revenir les échalotes hachées avec l'ail écrasé dans du beurre. Ajoutez les tranches d'anguille et faites-les frire.

Ajoutez le vin blanc, la marjolaine séchée et le fumet de poisson et laissez mijoter sans couvercle pendant au moins 20 minutes jusqu'à ce que l'anguille soit cuite.

Blanchissez les herbes fraîches et les épinards. Refroidissez sous l'eau froide courante.

Sortez les tranches d'anguille de la casserole et rangez-les à couvert. Ajoutez les herbes et les épinards blanchis au liquide de cuisson. Mélangez brièvement avec le mixeur à main jusqu'à ce que toutes les fibres soient cassées. Laissez bouillir un moment.

Vous pouvez lier la sauce avec de la farine fluide, dissoute dans de l'eau. Salez et poivrez selon le goût.

Ajoutez l'anguille, mélangez et portez à température. Servir avec des frites ou des pommes de terre sautées.