**Cassolette d’églefin à la crème aigre**

**romarin séché  
vin blanc  
églefin  
court-bouillon  
herbes de moules  
mascarpone  
concentré de tomate  
crème  
tomates cerises  
spray d'huile d'olive  
ciboulette  
persil  
crevettes grises**

**carottes  
poireau  
céleri  
panais  
ail  
huile d'olive  
champignons  
oignons  
beurre  
poivre et sel  
persil séché  
thym séché**

**La préparation de base.** Coupez les carottes, les poireaux, le céleri, les échalotes, les panais et les gousses d'ail en une brunoise très fine. Faites frire ces légumes dans quelques cuillères d'huile d'olive.

Nettoyez et coupez en tranches une poignée de champignons de Paris. Épluchez et coupez finement un oignon. Faites sauter l'oignon dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les champignons émincés. Assaisonnez avec du sel et du poivre, du persil séché, du thym séché et du romarin.

Ajoutez les deux préparations ensemble. Mélangez bien et laissez mijoter. Versez maintenant un verre de vin blanc et laissez réduire. Mettez cette préparation de côté et commencez à pocher le poisson.

**Le poisson**. Faites un court-bouillon et enrichissez-le avec des herbes de moules. Portez à ébullition et faites réduire brièvement. Réduisez le feu jusqu'à ce qu'il soit inférieur au point d'ébullition. Placez-y le poisson. Après quelques minutes, le poisson sera suffisamment poché.

Vérifiez toujours la cuisson. Retirez les tranches du bouillon à l'aide d'une spatule et mettez-les couvertes sur le côté.

**La sauce**. Portez le bouillon à ébullition et laissez mijoter pendant quelques minutes. Remettez la préparation de légumes sur un feu moyen. Ajoutez quelques louches de bouillon. Laissez réduire.

Baissez le feu et ajoutez maintenant quelques cuillères à soupe de mascarpone et une demi boîte de concentré de tomates. Mélangez bien et laissez épaissir.

Réduisez le feu au-dessous du point d'ébullition et ajoutez la moitié d'un pot de crème fraîche. Ne faites plus bouillir la sauce, laissez-la simplement s'évaporer. Lorsque vous avez atteint la bonne épaisseur de sauce, vous pouvez commencer à la terminer.

**Mais d'abord** : coupez en deux quelques tomates cerises et faites-les frire sur le côté coupé dans une poêle antiadhésive graissée avec un spray d'huile d'olive. Hachez quelques tiges de ciboulette et des touffes de persil. Préparez un bol de crevettes grises décortiquées.

**Finition**. Verser environ deux louches de sauce dans des assiettes profondes. Mélangez la sauce avec quelques crevettes grises. Placez quelques pattes de poisson sur le dessus. Terminer avec des tomates cerises frites, de la ciboulette et du persil.

À servir avec une assiette de tranches de pommes de terre en chemise ou de purée de pommes de terre.