

<http://www.cpalb.fr/matelote-du-vieux-moulin>



Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

---

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits réservés

---

Un plat tout indiqué par les froids qu'il fait actuellement.

1° Cette matelote comporte spécialement : anguille, chevennes (ou meunier) et tanches (lesquelles peuvent être remplacées par de petits barbillons, soit ici : une petite anguille, 3 chevennes et 2 tanches. Dépouiller et vider l'anguille ; vider et gratter les autres poissons (pour l'écaillage des tanches, tremper celles-ci dans l'eau bouillante pendant quelques secondes). Laver, éponger ces poissons et les tronçonner ;

2° Châtrer, trousser et cuire au court-bouillon 6 moyennes écrevisses.

3° Paner à l'oeuf et à la mie de pain 12 petits goujons et dégager la tête et l'extrémité de la queue (c'est ce qu'on appelle paner en manchon) ;

4° Préparer 6 petits croûtons en coeur, lesquels seront frits au beurre au dernier moment. Passer au four 4 ou 5 noisettes sèches ; les frotter dans un linge pour enlever la pellicule ; les écraser en pâte fine et y mélanger 20 grammes de beurre ;

5° Tenir prêts 12 petits champignons cuits (dans le principe ces champignons doivent être des morilles ou des mousserons de pré ; à défaut, on les remplace par des champignons ordinaires).

## Cuisson de la Matelote :

1° Emincer finement 2 oignons moyens (à l'arrière-saison ils doivent être fortement ébouillantés) ; les étuver avec 30 grammes de beurre, jusqu'à complète cuisson et sans les laisser colorer. Ajouter : les morceaux de poissons ; une bouteille de vin rouge de Bourgogne ; une gousse d'ail écrasée ; un bouquet garni ; quelques pelures de champignons ; 10 grammes de sel et une forte prise de poivre. Faire prendre l'ébullition à feu très vif ; ajouter 4 ou 5 cuillerées de vieux Cognac ; l'enflammer, laisser flamber complètement et cuire les poissons à ébullition vive pendant 12 minutes. Mise au point.

2 ° Retirer les morceaux dans une autre casserole et y joindre les champignons ;

3 ° Passer la cuisson au chinois en foulant avec une cuillère pour obtenir la purée d'oignons (bouquet garni supprimé) ; ajouter la cuisson des champignons et réduire vivement à 4 décilitres. Faire la liaison avec 30 grammes de beurre manié divisé en parcelles et en remuant avec un fouet ; laisser bouillir quelques secondes ; passer cette sauce au chinois sur les morceaux de poissons et bien chauffer sans laisser bouillir.

4 ° Finalement, compléter la matelote avec 30 grammes de beurre et le beurre de noisettes dont on assure le mélange en agitant la casserole.

Service : Verser la matelote dans un plat creux et l'entourer avec les écrevisses, croûtons et goujons frits. (Selon la mode locale, ceux-ci doivent être frits à l'huile de noix.)