

# Bouillabaisse de la mer du Nord (4 pers.)

---

## Ingrédients

300 g de cabillaud  
1 sole de 300 g  
16 moules  
16 coques  
8 langoustines  
1 céleri  
1 poireau  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
20 g de persil frais  
1 kg de pommes de terre des polders  
400 g de beurre  
100 g de crème épaisse  
2 dl de vin blanc



## Préparation

Faites cuire le cabillaud et la sole à la vapeur pendant 8 minutes, les coques et les langoustines pendant 4 minutes. Faites revenir l'ail, le céleri et l'échalote dans du beurre. Ajoutez les moules et arrosez de vin blanc. Émincez le céleri et faites-le cuire à la vapeur pendant 8 minutes. Émincez ensuite le poireau et mettez-le sous vide avec du beurre et du sel pendant 8 minutes. Mettez le jus de céleri, le jus des moules, le céleri, le beurre et la crème épaisse dans un blender. Passez au chinois et mixez. Enfournez les pommes de terre des polders pendant 1 heure à 200°C, coupez-les en deux, prélevez la chair à l'aide d'une cuillère et mélangez-la avec 200 g de beurre et 30 g de crème épaisse jusqu'à obtention d'une purée.

## Conseils

- Filetez et nettoyez tous les poissons.
- Nettoyez les coques et les moules jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de sable dans l'eau.
- Si vous ne trouvez pas de moules, utilisez des coques et remettez-les à cuire. Utilisez le jus de la même façon pour le jus de céleri.
- Servez éventuellement avec des crevettes froides.
- Servez éventuellement avec une mayonnaise au persil, à l'ail et au Vieux Bruges.