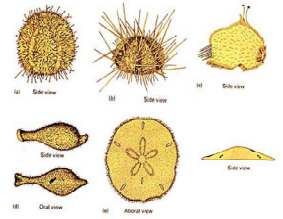


Oursinado

Ingrédients :

2 douzaine d'oursins, 1,5 Kg. de poisson en grosses tranches (daurade ou baudroie), 1 oignon, 1 carotte, 1 verre de vin blanc, 20 g. de beurre, 6 jaunes d'oeufs, persil, laurier, sel.



- *Ouvrir les oursins et en récupérer les langues de corail.*
- *Couper l'oignon en lamelles et la carotte en rondelles.*
- *Préparer un court-bouillon avec 1/2 l. d'eau, le vin blanc, l'oignon, la carotte, un peu de persil et une feuille de laurier, saler, faire cuire 20 minutes.*
- *Y faire pocher 5 minutes le poisson, l'égoutter et le réserver dans une soupière chaude.*
- *Dans une casserole à petit feu, mêler le beurre et les jaunes d'oeufs avec le bouillon des poissons, filtrez et laisser épaissir en fouettant jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.*
- *Tamiser le corail d'oursin et mélanger à la crème, verser cette préparation sur le poisson, servir avec du pain grillé.*