

Recette du poisson à « *l'eau-sel* » en croisière (Aïgasau)

Préalable : Ne pas oublier d'embarquer la turbotière familiale.

Ingrédients :

- 1 Poisson de belle taille écaillé et vidé (mostelle, galinette...)
- 1 Sachet (facultatif) de court bouillon (Maggi) pour poisson
- 1 cuillère à soupe de gros sel marin
- 1 citron coupé en rondelles

Puis, par personne :

- 1 pomme de terre, épluchée, coupée en rondelles épaisses
- 2 carottes épluchées, coupées en morceaux conséquents
- 2 poireaux sans le vert
- 1 oignon entaillé en croix au 3/4 (cuit, il prend la forme de fleur)

Mode opératoire :

- Versez l'eau : 1/2 litre par personne
- Délayer (éventuellement) le court bouillon
- Mettre les légumes à ébullition 10 à 15 minutes
- Pocher le poisson 10mn dans le bouillon en écartant les légumes
- Servir dans un plat creux le poisson avec les légumes autour
- Réserver un $\frac{1}{2}$ litre de bouillon pour arroser dans les assiettes
- Poivrer légèrement

Un régal, le poisson se charge du parfum adouci des légumes et inversement

