

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 400g de filet de Saint Paul
- 1 carotte
- 1 navet
- 3 pommes de terre
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 2 dl huile
- 1 courgette
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 dl de crème fraîche
- 2 dl de fumet de poisson
- Sel fin poivre concassé



# Bourride de Saint Paul

## Préparation

Eplucher et tailler les légumes en gros bâtonnets cuire dans le fumet de poisson avec les gousses d'ail en chemise.

Cuire les pommes de terre à l'eau (1 pour la sauce) et 2 œufs durs.

Préparer la sauce style mayonnaise, avec pomme de terre ail écrasé 1 jaune d'œuf monter à l'huile.

Egoutter les légumes, récupérer le jus de cuisson pour faire pocher les filets.

Cuire les filets dans le jus de cuisson pendant 12 à 15 minutes à feu doux.

Récupérer la cuisson et crémer.

## Présentation

Dresser dans une assiette à soupe le filet, les légumes, ajouter un peu de bouillon crémé servir la sauce style mayonnaise à part.

