



Bangladesh ***Baudroie marinée
avec potée de pommes
de terre et poireaux***

Fondre le beurre avec les épices, couvrir et laisser mijoter pendant une heure. Passer au tamis.

Saler le poisson avec du sel marin et cuire au four à 120° pendant environ 1½ heure.

Cuire les pommes de terre au four sans les peler. Retirer la purée à la cuiller.

Couper grossièrement le poireau, faire mijoter dans un peu de beurre avec un peu d'eau, du sel et le piment coupé fin.

Mélanger les pommes de terre au poireau, écraser à la fourchette.

Découper le poisson et disposer sur un plat ou sur une assiette. Servir avec du beurre, la potée de légumes et de la coriandre fraîchement cueillie.

INGRÉDIENTS

800 g de baudroie, sans peau ni arêtes
1 tige de citronnelle
100 g de Vadouvan (mélange d'épices indiennes)
1 piment
4 grosses pommes de terre, p. ex. «Bintje»
200 g de beurre
1 grand poireau
Poivre et sel
Quelques brins de coriandre

Recette: Guy Van Cauteren, www.laurierblad.com