

# POREE MARINE

**Ingrédients:** A moduler selon l'appétit  
Pour 4 personnes

1 Poireau 1 /2  
4 filets de merlu ——— Poisson selon le gout  
4 filets de dorade  
12 Moules pour la décoration  
12 langoustines  
12 coquilles St Jacques  
1 morceau de Haddock  
200 gr de Beurre  
100 gr Crème Fraiche  
Ciboulette  
Sel, poivre  
20 cl Vin blanc  
20 cl Pineau blanc

## Préparation

- ✚ Laver les poireaux, les émincer finement, blanc et très peu de vert. Faire fondre les poireaux avec un gros morceau de beurre dans une sauteuse, saler, poivrer, les faire suer environ ¼ h. Ensuite verser du vin blanc et pineau, remuer, et laisser cuire encore 10 minutes.
- ✚ Mettre les poireaux dans le fond de petites terrines individuelles.
- ✚ Déposer ensuite harmonieusement les poissons, le haddock au fond, un filet de poisson blanc soigneusement enroulé de chaque côté de la terrine, au centre les coquilles St Jacques, les langoustines, et les moules.
- ✚ Couvrir d'une feuille de papier aluminium.
- ✚ Cuire au bain marie à 160 ° ± 20/30minutes. (selon le four, cuisson à vérifier)
- ✚ Pendant ce temps préparer la sauce, dans une casserole faire chauffer la crème, ajouter la ciboulette.
- ✚ Dès la sortie du four, arroser les terrines de cette sauce, server aussitôt.