



# Matelote de roussette

## Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 kg de roussette
- 250 g de champignons
- 1/2 l de vin blanc
- 3 oignons
- 2 échalotes grises
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de beurre
- sel, poivre

## Réalisation

 Difficulté	<b>Facile</b>
 Préparation	<b>30 mn</b>
 Cuisson	<b>45 mn</b>
 Temps Total	<b>1 h 15 mn</b>

## PRÉPARATION

Eplucher et hacher finement ail, échalotes et oignons. Faire chauffer huile et beurre dans une cocotte. Y faire revenir ail, échalotes, oignons, ajouter le bouquet garni. Couper la roussette en 8, la faire dorer dans la cocotte. Verser le vin, laisser cuire 15 minutes. Laver et émincer les champignons. Oter le poisson, faire cuire les champignons dans la sauce 10 minutes. Remettre le poisson et laisser mijoter à feu doux 10 minutes. Saler, poivrer, retirer le bouquet garni. Servir très chaud.