**Grondin rouge à la Dieppoise**

**poireau
carotte
céleri
échalotes
herbes de moules
crevettes grises
beurre
farine fluide
vin blanc
crème fraîche
cognac
concentré de tomates
sel et poivre
tomates
grondin rouge
persil
riz**

Faites un bouillon de légumes avec du poireau, de la carotte, du céleri et des échalotes hachés. Assaisonnez avec des fines herbes de moules. Filtrez et laissez réduire.

Faites le fond de crevettes. Mélangez environ 100 grammes de crevettes grises décortiquées avec quelques cuillères à soupe de bouillon de légumes. Pressez ce mélange à travers un tamis.

Faites un roux et mélangez-le avec le fond de crevettes tamisé, le vin blanc, la crème et quelques gouttes de cognac. Mélangez avec quelques cuillères de concentré de tomates. Salez et poivrez selon le goût. Laissez bouillir un moment et éteignez le feu. Terminez avec des cubes de tomates pelées et des crevettes grises décortiquées.

Faites frire le grondin rouge en filets dans du beurre.

**Dans l'assiette** : deux filets de poisson. Versez la sauce sur le dessus et terminez avec du persil haché. Servir avec un bol individuel de riz bouilli.