**La fondue de poisson**

**mini chou-fleur**
**la truite saumonée**
**coquillages**
**crevettes géantes**
**calamar**
**saumon**
**persil**
**lime**
**baguette**
**les sauces de poisson de**
**votre choix**

**fond de poisson**
**herbes de moules**
**moules**
**romanesco**
**carottes**
**filet de plie**
**cabillaud**
**thon**
**sole**
**cresson de jardin**

Dans cette version, le premier plat est composé de chou romanesco cuit à la vapeur et de petites carottes cuites à la vapeur. Le poisson est un filet de plie roulé, du cabillaud, du thon et de la sole. Sur les côtés, il y a du cresson.

Au milieu du 2ème plat se trouve un mini chou-fleur cuit à la vapeur. Au sommet, la truite saumonée, à côté, les noix de palourde et les crevettes tigrées ; en dessous, les anneaux de calmar frais et le saumon. La finition se fait avec du persil et du citron vert.

Un bocal de moules va avec, en l'occurrence celui du super et non du jumbo. Le caquelon contient un fond de poisson enrichi d'herbes de moules.

Servez cette fondue de poisson avec une baguette ou des pommes de terre bouillies et les sauces de votre choix. Ici : sauce cocktail, sauce aux herbes du jardin, sauce aux moules, sauce à l'aneth et à l'échalote et sauce au homard.

En plus des couverts habituels, vous offrez à vos invités un panier à fondue de poisson pour y faire cuire les morceaux. Veillez à ce que le bouillon de poisson ne bouille plus à table.

Autre conseil : il reste toujours un peu de poisson après le repas. Le lendemain, j'en fais une poêle à poisson ou une soupe de poisson.