**Anguille matelote**

**Anguille
farine fluide
beurre
poivre et sel
échalote
lardons
ail
persil
thym
romarin
feuille de laurier
vin rouge
fumet de poisson
champignons
crème culinaire
jus de citron
cognac**

Coupez l'anguille nettoyée en tranches. Farinez-les et faites-les frire dans du beurre. Assaisonnez-les avec du poivre et du sel. Placez les tranches d'anguille dans une casserole.

Faire revenir dans le beurre l'échalote finement hachée, les lardons, l'ail écrasé et le persil haché. Assaisonnez avec le thym, le romarin, le poivre et le sel. Mélangez le tout avec l'anguille.

Ajoutez une feuille de laurier et immergez l'anguille dans le vin rouge et le fumet de poisson. Laissez-le cuire à feu doux pendant environ 20 minutes. Vérifiez régulièrement. Les anguilles doivent être cuites, mais ne doivent pas tomber de leurs arêtes.

Pendant ce temps, faites revenir les champignons émincés dans le beurre.

Retirez les tranches d'anguille de la sauce et passez-la au tamis. Ajoutez la crème et le jus de citron. Assaisonnez au goût et liez si vous le souhaitez.

Mettez l'anguille avec les champignons dans la sauce, ajoutez un trait de cognac et laissez mijoter.

Terminez par le persil ciselé. Vous pouvez servir ce plat avec une préparation de pommes de terre de votre choix.