**Cassolette de poisson aux asperges**

**Fenouil  
ail  
farine fluide  
beurre  
crème  
vin blanc  
bouillon de poisson  
beurre  
aneth  
poivre et sel  
purée de tomates**

**Baudroie  
roussette  
crevette royale  
asperge blanche  
oignons  
champignons  
poireau  
céleri  
carottes**

**La préparation**. Faites votre propre bouillon ou utilisez un bouillon de poisson prêt à l'emploi. Faites un roux avec des quantités égales de beurre et de farine. Épluchez les asperges et coupez-les en morceaux de trois centimètres. Coupez les champignons et un oignon en deux. Épluchez une branche de céleri et coupez-la en tranches. Faites de même avec un poireau et quelques carottes. Coupez un demi fenouil en cubes. Nettoyez, rincez et préparez les poissons et les crevettes.

Faites cuire les morceaux d'asperges à la vapeur pendant 2 minutes, puis faites-les frire dans une poêle chaude avec du beurre bouillonnant. Mettez-les de côté au chaud. Faites frire les champignons dans la même poêle. Mettez-les aussi de côté.

Faites ensuite revenir le reste des légumes dans le beurre, en commençant par l'oignon et la carotte coupés en rondelles. Ajoutez ensuite le fenouil, le céleri, le poireau et quelques gousses d'ail écrasées. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'aneth séché.

Saupoudrez le poisson de farine. Faites-les frire dans une poêle chaude avec du beurre. Mettez-les au chaud pour une utilisation ultérieure. Faites frire les crevettes royales dans du beurre.

**L'assemblage.** Diluez d'abord le roux avec du fumet de poisson chaud, puis avec un trait de crème et un verre de vin blanc. Continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse. Ajoutez de la purée de tomates selon votre goût, afin que la sauce prenne une couleur rose clair.

Versez la sauce dans des moules à poisson individuels. Répartissez le poisson, les crevettes, les asperges, les champignons et les légumes entre eux, sans remuer. Terminez par des oignons de printemps finement hachés. Vous pouvez réchauffer les poêles dans un four à 85°C. Servez avec des toasts ou des pommes de terre bouillies.