



## Rôti de silure à la diable

**Vous allez me dire, où veux-tu que j'en trouve ?** Mais c'est sûr que ce n'est pas le poisson que l'on trouve facilement chez le poissonnier. J'avoue que je n'en ai jamais vu. Alors n'hésitez pas à venir voir les pêcheurs au bord de Marne sur St Jean les deux jumeaux/ Changis et de leurs demander ou sinon venez le pêcher sur le bord de Marne. Pour cette recette vous pouvez utiliser de la **lotte** ou du **Cabillaud**. Les 2 poissons se ressemblent. Leur chair blanche est ferme avec un goût plutôt neutre. Vous verrez, cette préparation est très facile, rapide, et le résultat est délicieux. Le côté relevé de la sauce égaye le poisson et lui amène plein de saveurs et de parfums.

**Ingrédients** : Pour 4 personnes.

- 1 rôti de **Silure** d'environ 800 g / 1kg
- 4 cuillères à soupe de **cornichons**, finement hachés
- 2 cuillères à soupe rases de **moutarde à l'ancienne**
- 150 ml de **Vermouth** ou un vin blanc sec
- 1 **tomate** (une vraie, une bonne)
- 2 cuillères à soupe d'aiguilles de **romarin**, grossièrement hachées au couteau.

### Préparation

- Versez le Vermouth dans un plat à gratin. Faites-y mariner le rôti de silure pendant 1 heure en le retournant une fois.

Hachez finement les cornichons. Déposez-les dans un bol. Ajoutez la moutarde à l'ancienne de Meaux et pressez une tomate fraîche. Mélangez. Etalez cette préparation sur le rôti et saupoudrez avec le romarin ciselé. Enfournez cette préparation pour 15 à 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à chaleur tournante (180°C).

Délicieux ! La chair du silure reste très ferme, avec des fibres bien fines. Son goût est bien relevé par cette préparation et comme en plus il n'y a pas d'arêtes c'est le top. L'essayer c'est l'adopter.

Bon appétit !

" A l'approche des fêtes de fin d'année je vous souhaite à toutes et à tous de passer en famille ces festivités et espère vous retrouver au bord de notre rivière pour le plus grand plaisir qu'offre la pêche. Espérant que cette nouvelle année la Marne sera plus clémente pour l'exercice de notre loisir.

Bonnes fêtes à vous tous."

Je vous rappelle que le 19 Janvier 2025 à 10h00 aura lieu notre Assemblée générale à la salle des fêtes de Sammeron.