

## **Pour le Château Mirebeau - Les Héliotropes - blanc 2008 :**

Un turban de colin façon ma grand-mère pour six personnes<sup>1</sup> :

**Préparation :** 30 minutes - **Cuisson :** 1 heure

**Ingrédients :** 600 gr de colin, 200 gr de mie de pain, 20 cl de lait, 4 oeufs, 60 gr de crème fraîche.

Eplucher le poisson cuit et dépouillé de la peau et des arêtes. L'écraser et le travailler avec la mie de pain délayée dans le lait. Assaisonner en mettant les 3 jaunes et les 3 blancs battus en neige. Mettre dans un moule beurré et faire cuire au bain-marie pendant une heure. Démouler et servir, en ajoutant la crème, avec une sauce aux moules dont voici la recette. Pour réaliser cette sauce aux moules, il faut 30 minutes de préparation, 20 minutes de cuisson, 1 oeuf, 2 litres de moules et 50 cl de sauce blanche. Donc faire, cuire les moules au naturel. Recueillir l'eau de cuisson. Sortir les moules de leur coquille. Faire une sauce blanche avec un court-bouillon ou un fumet de poisson ; ajouter l'eau des moules avec les moules elles-mêmes. Lier avec le jaune d'oeuf.

---

<sup>1</sup> d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.