

Pour la cuvée As de cœur d'Ardennes blanc 2005 :

Rougets aux tomates, façon ma grand-mère pour six personnes ¹ :

Préparation : 20 min - **Cuisson :** 40 min

Ingrédients : 1,250 kg de rougets, 100 grs d'oignons, ail, échalote, bouquet garni, persil, 500 grs de tomates, 20 cl de vin blanc sec, 60 grs de beurre, 30 grs de farine et un jus de citron.

Faire cuire, dans le beurre, l'oignon haché, ainsi que les tomates coupées en morceaux. Mettre les poissons préparés et coupés en morceaux. Assaisonner avec sel, poivre, bouquet garni, ail et échalote. Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire 30 minutes. Lier le jus de cuisson avec 30 grammes de farine ; ajouter le persil haché et un jus de citron. Servir les poissons coupés en morceaux dans la sauce.

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