

## Bouillette d'Anguilles



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:  
2 anguilles  
150 g de champignons de Paris  
6 pruneaux dénoyautés  
8 petits oignons  
1 bouquet garni  
1/2 L d'anjou rouge  
20 g de beurre  
20 g de farine  
sel & poivre du moulin  
1 pincée de sucre

C'est une matelote d'anguilles, mouillée au vin rouge, garnie de champignons, de petits oignons et de pruneaux, la sauce est liée au beurre manié.

Après avoir dépouiller les anguilles les nettoyer. Couper les en tronçons de 4 à 5 cm, les mettre dans une cocotte avec les champignons de Paris coupés en quartiers, 6 pruneaux dénoyautés, 8 petits oignons, le bouquet garni, mouiller à l'anjou rouge, saler poivrer, porter à ébullition et cuire à couvert pendant 10 mn à feu doux.

préparer le beurre manié en mélangeant à l'aide d'une fourchette 20 gr. de beurre ramolli et 20 gr. de farine. Retirer les morceaux d'anguilles à l'aide d'une écumoire dans le plat de service maintenir au chaud à couvert, terminer la cuisson des petits oignons puis lier la sauce au beurre manié et la verser sur les anguilles et sa garniture. Garnir de tranches de pain grillées