



Mecklenburger Fischpfanne (Poêlée de poisson Mecklenbourg)

MECKLENBOURG POMÉRANIE OCCIDENTALE

Ingrédients

- 1 kg de **pommes de terre**
- 500 g de **carottes**
- 500 g d'**oignons**
- 6 à 8 **tranches de bacon**
- Beurre pour le moule**
- 1 cuillère à café d'**aneth**
- 1 bouquet de **persil**
- 1 cuillère à café de **raifort**
- 1 **brochet (ou truite, perche)**
- Sel poivre**
- une pincée de **sucre**
- 1 bouteille d'**eau de table**

Préparation

Faites sécher le poisson, assaisonnez de sel et de poivre. Coupez les oignons en rondelles, hachez l'aneth et le persil. Mettez des oignons, des herbes et du raifort dans le poisson pour la garniture.

Coupez les pommes de terre pelées en tranches et les carottes nettoyées en fines tranches.

Frottez un plat à gratin avec du beurre et placez des tranches de bacon très fines au fond. Mettez une couche de pommes de terre dessus, puis des carottes, puis des oignons, versez une tasse d'eau et un peu de sel et de poivre. Saupoudrez de persil haché et d'aneth sur le dessus.

Faites cuire le plat au four à environ 200° C pendant 20 minutes.

Ensuite, placez le poisson farci sur les pommes de terre et versez-y une tasse d'eau. Maintenant, faites cuire encore 30 minutes avec le couvercle fermé.

Bon appétit!

Accord mets et vins

Les vins forts comme le Chardonnay, le Pinot Gris, le Silvaner, le vin rouge comme le Pinot Noir et les vins blancs légers se marient mieux avec les plats de poisson fumé, grillé ou frit.