

# COTRIADE BRETONNE

Plat traditionnel du littoral Breton que l'on faisait cuire, autrefois, sur des cotrets, « Morceaux de bois » sur lesquels était calé le chaudron de cuisson.  
Ce plat est préparé avec des poissons communs, les plus nobles étant réservés à la vente.

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Rougets Grondins	6 pièces
Langoustines 16/20	16 pièces
Maquereaux	4 pièces
Coques	0.400 kg

### GARNITURES

Beurre	0.100 kg
Oignon	2 pièces
Pomme de terre rate	0.400 kg
Pain de campagne	8 tranches
Anis étoilé	2 pièces
Persil plat	QS
Cerfeuil	¼ botte

### PROGRESSION

#### 1. Confectionner le bouillon

Suer au beurre les oignons et les têtes de langoustines et rougets. Ajouter le thym, le laurier, et mouiller à l'eau.

Cuire 30 minutes puis chinoiser.

#### 2. Préparer les garnitures

Éplucher, laver, tailler les pommes de terre et les mettre à cuire dans le bouillon.

#### 3. Pocher les poissons

au dernier moment, dans le bouillon, une fois Les pommes de terre cuites.

**4. Dresser** en assiette creuse sur les tranches de pains grillés et décorer avec les herbes fraîches.