**Recette de l'Ordre du Poêlon :**

**Barbeau à la mode de Touraine Recette début 1900. préparée par l’Hostel des Trois Barbeaux.de Tours**

Choisissez un barbeau de 3 ou 4 livres, écaillez et videz-le. Lavez-le à grande eau.

Marinez-le pendant 2 heures avec 2 cuillerées d'huile d'olive et un petit verre de cognac.

Versez dans une poissonnière une pinte de vieux vin rouge de Touraine (1 litre) avec gousses d`ail, oignons, persil, échalotes, ciboules.

Assaisonnez.

Déposez le barbeau dans ce bain aromatisé.

Cuisez-le jusqu'à réduction des trois-quarts.

Dans une casserole, faites fondre à part 125 g de beurre frais.

Faites-y revenir 125 g de champignons

Versez-2 cuillerées de crème fraîche.

Passez à la passoire fine, dans cette cuisson, la sauce réduite et laissez cuire doucement pendant 20 mn.

Déposez le barbeau dans un plat sur des croûtons beurrés et grillés. Couvrez-le poisson de sauce et servez.