

Blanquette de la mer



Blanquette de la mer

Pour **4 pers.** Préparation : **25 mn** Cuisson : **30 mn**

▣ 2 pavés de saumon ▣ 2 pavés de colin ▣ 80 g de crevettes roses
▣ 200 g de riz ▣ 2 carottes ▣ 2 échalotes ▣ 4 champignons de Paris
▣ 1 blanc de poireau ▣ ½ citron ▣ 40 cl de crème liquide
▣ 1 jaune d'œuf ▣ 25 cl de vin blanc sec ▣ 30 cl de fumet de poisson
▣ 3 brins de persil ▣ huile d'olive ▣ sel et poivre.

Pelez et émincez les échalotes. Rincez et séchez le persil. Épluchez les carottes et détaillez-les en rondelles. Lavez le poireau et taillez-le en tronçons. Retirez le bout terreux des champignons, passez-les rapidement sous un filet d'eau froide et coupez-les en lamelles. Décortiquez les crevettes.

Faites fondre les échalotes dans une sauteuse avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez les carottes et le blanc de poireau. Remuez. Mouillez de vin blanc et laissez réduire. Versez le fumet de poisson et laissez frémir 5 mn.

Coupez le saumon et le colin en morceaux. Ajoutez-les dans la sauteuse avec les champignons et cuisez 5 mn.

Mêlez la crème liquide avec

le jaune d'œuf et le citron dans un bol. Arrosez le poisson de cette sauce. Complétez avec les crevettes et laissez mijoter 15 mn sur feu doux, en remuant régulièrement. Salez et poivrez.

Cuisez le riz 15 mn dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Décorez la blanquette de la mer de pluches de persil et servez-la avec le riz comme accompagnement.

Comme un poisson dans... la sauce !

Cette blanquette peut s'enrichir de nombreux produits de la mer : n'hésitez pas à y ajouter des calamars, pétoncles, moules et autres fruits de mer.