

Blanquette de la mer

Pour 8 personnes:

1 kg de poissons à chair ferme (sole, cabillaud, lotte, julienne, bar..Etc...) taillés en médaillons
- 8 noix de st jacques - 16 crevettes roses décortiquées - 500g de champignons de paris - 1
fenouil - 3 carottes - 2 échalotes - ½ citron - 1 brin d'aneth - 40 cl de fumet de poissons- 30
cl de vin blanc sec - 2 jaunes d'œufs - 20 cl de crème liquide - 20 g de beurre - 2 c à c rases
de fécule de maïs - sel.

Cachez le fenouil et taillez les carottes en lanières. Faites cuire le tout 5 min dans de l'eau frémissante. Égouttez. Faites dorer les champignons coupés et les échalotes hachées 5 min à la sauteuse avec le beurre, égouttez. Versez le vin dans le jus des champignons, portez à ébullition et faites réduire de moitié. Mélangez le jus avec le fumet de poisson et cuisez le poisson 5 min dans le fumet frémissant et 3 min les st jacques. Égouttez-les et réservez au chaud.

Battez les jaunes d'œufs, la fécule et la crème. Ajoutez une louche de fumet en fouettant et reversez le tout dans le fumet restant. Faire épaissir en remuant à feu doux sans faire bouillir, ajoutez un filet de jus de citron. Remettre le poisson et les légumes dans le fumet et réchauffez doucement sans jamais faire bouillir. Parsemez d'aneth.

Vin pour accompagner ce plat : un mâcon blanc.

