

Blanquette de lotte et Saint-Jacques aux morilles

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

800-900 g de lotte en morceaux

18 noix de Saint-Jacques

1 tranche de jambon cru de 100g

50 g de morilles séchées

2 échalotes

2 gousses d'ail

50 g de poudre d'amandes

2 c à s de fumet de poisson déshydraté

20 cl de vin blanc type Chablis

15 cl de crème liquide

20 g de beurre

Extrait d'amandes amères (facultatif)

Sel et poivre

Pour la décoration :

Oeufs de saumon

1 bouquet d'aneth

Couper le jambon cru en petits dés.

Réhydrater les morilles dans de l'eau tiède pendant 20 mn puis mes rincer et bien les égoutter.

Faire revenir l'ail et les échalotes hachées dans une sauteuse dans le beurre chaud pendant 5 mn. Ajouter le jambon cru en dés et les morilles, laisser cuire à couvert 5 mn.

Ajouter ensuite la poudre d'amande, la crème et le fumet dilué dans le vin blanc. Mettre 5 gouttes d'extrait d'amandes amères et porter à ébullition. Quand la sauce bout, ajouter les morceaux de lotte et laisser mijoter 5 mn à couvert. Mettre ensuite les noix de Saint-Jacques et laisser cuire le tout 3 mn. Assaisonner et servir la blanquette chaude dans des assiettes creuses en décorant d'oeufs de saumon et de pluches d'aneth.

Conseils : Si vous voulez faire de cette blanquette le plat principal vous pouvez l'accompagner de riz blanc ou de pommes de terre vapeur.

Pour la lotte surtout faites bien attention de retirer toutes les peaux qui entourent les filets de lotte car autrement celles-ci se rétractent à la cuisson. Surtout ne pas surcuire la lotte qui demande une juste cuisson pour ne pas devenir caoutchouteuse.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>