

BLANQUETTE DE COLIN

Ingrédients:

400 à 500 g de colin,
fumet de poisson du commerce,
250 g de champignons de Paris,
20 à 25 g de crème fraîche,
50 g de beurre + une noix pour la poêle
sel, poivre, noix de muscade.

Préparation

- ✚ Couper le pied des champignons, lavez-les sans tremper, et émincez-les.
- ✚ Cuisez-les dans de l'eau salée : l'eau doit juste couvrir le fond de la casserole; poser le couvercle et les champignons rendent leur eau.
- ✚ Après cuisson, versez les champignons dans une passoire et réservez-les.
- ✚ Faire réduire la sauce récupérée, puis ajouter la crème, la noix de muscade et le poivre; laisser réduire à nouveau.
- ✚ Faites sauter au beurre les champignons égouttés jusqu'à coloration, ajouter 2 cuillères à soupe de crème et une petite noix de beurre.
- ✚ Mettre les champignons dans la sauce, incorporez 50 g de beurre par petits morceaux en tournant délicatement jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère, ajouter la muscade râpée, poivre, éventuellement sel en goûtant, mélangez.
- ✚ Dans le même temps, dépouiller soigneusement le colin, découpez-y des escalopes assez épaisses et pochez-les dans le fumet.
- ✚ Présenter les escalopes nappées de la sauce blanquette éventuellement accompagnées de champignons sautés (voir remarque 2).

Remarques :

- 1 - Les champignons émincés congelés conviennent parfaitement pour cette recette.
- 2 - 500g de champignons donnent une sauce plus concentrée en arômes; la moitié des champignons sautés au beurre est traitée comme indiqué plus haut, l'autre moitié est servie telle quelle avec la blanquette.
- 3 - La blanquette peut être préparée avec un autre poisson poché : bar, daurade, lieu...