

Blanquette de cabillaud



Blanquette de cabillaud

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

600 g de filets de cabillaud épais (frais ou surgelé) 1 botte de petits oignons frais ou 250 g de surgelés 1 barquette de lardons "allumettes" 2 cuillères à soupe de fumet de poisson en poudre 20 cl de crème liquide légère 1 jaune d'oeuf extra-frais 1 cuillère à soupe de Maïzena 30 g de beurre 1 citron sel poivre

Préparation

Faites bouillir 75 cl d'eau avec le fumet. Coupez les filets de poisson en morceaux égaux, pas trop petits. Plongez-les dans le liquide frémissant et comptez 3 min de cuisson s'ils sont frais, le double pour des surgelés. Egouttez-les et réservez le bouillon de cuisson.

Epluchez les oignons si vous les utilisez frais. Faites chauffer le beurre dans une cocotte. Mettez les lardons et les oignons à revenir doucement sans colorer, puis ajoutez le poisson.

Versez la moitié de la crème et 25 cl de bouillon dans une casserole. Ajoutez la Maïzena diluée dans un peu d'eau. Faites épaissir la sauce sur feu doux en remuant. Dès qu'elle nappe la cuillère, versez-la dans la cocotte. Salez, poivrez, laissez mijoter 6 à 8 min. Dans un bol, fouettez le reste de crème avec le jus du citron et le jaune d'oeuf, versez dans la cocotte, remuez 1 min sans laisser bouillir. Disposez dans un plat et servez avec des tagliatelles.

Le bon accord vin

un saumur

Notes personnelles