

## Blanquette de la mer au safran



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 30 mn

Recette proposée par : Blog [Saveurs en liberté](#)

### Ingrédients

- 500 g de lotte
- 6 langoustines
- 6 petits calamars
- 50 cl de moules
- 50 cl de palourdes
- 150 g de champignons de paris
- 1 blanc de poireau
- 1 citron
- 20 cl de fumet de poisson
- 15 cl de vin blanc
- 30 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 150 g de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 12 filaments de safran
- 2 échalotes
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Nettoyez les moules, rincez les palourdes, lavez et coupez les calamars en morceaux. Coupez la lotte en cubes. Lavez et coupez les champignons en lamelles, émincez le blanc de poireau, pelez et hachez les échalotes.
- 2 Faites revenir les calamars dans une cocotte avec le beurre fondu. Ajoutez les champignons, les échalotes et le poireau.
- 3 Faites suer 2 minutes, farinez et mélangez.
- 4 Mouillez avec le vin blanc et le fumet de poisson. Ajoutez les langoustines, les moules et les palourdes. Salez, poivrez et parsemez de 6 filaments de safran.
- 5 Couvrez et laissez cuire à frémissement pendant 10 minutes.
- 6 Fouettez la crème fraîche avec le jaune d'oeuf et le jus de citron. Ajoutez une louche de jus de cuisson tout en remuant.
- 7 Versez dans la cocotte et remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 8 Servez la blanquette parsemée du reste de safran.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

