

Blanquette de poissons aux suprêmes soufflés écrevisses



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 25 mn

Faites vous plaisir avec cette blanquette revisitée qui ne manquera pas de combler vos papilles !

Ingrédients

- 4 suprêmes soufflés aux écrevisses - par exemple les suprêmes Saint Jean
- 2 pavés de saumon
- 1 dos de cabillaud
- 4 carottes
- 3 gros champignons de paris
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 4 louches de bouillon de veau
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- huile d'olive
- 1 pincée de cardamone verte
- 1 noisette de beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Rincez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les revenir 5 minutes dans l'huile d'olive chaude. Salez et poivrez. Rincez rapidement les champignons à l'eau froide, pelez-les s'ils sont abîmés et coupez l'extrémité des pieds. Coupez-les en lamelles puis ajoutez-les aux carottes. Mélangez et laissez cuire 5 minutes.
- 2 Faites bouillir 4 louches d'eau et diluez-y 2 cuillères à café de fond de veau avec un fouet. Déglacez le mélange carottes-champignons en y versant le vin blanc à feu moyen. Une fois évaporé, rajoutez le bouillon de veau et poursuivez la cuisson 6-7 minutes en mélangeant régulièrement.
- 3 Pendant ce temps, désarrêtez et retirez la peau des pavés de saumon. Coupez le saumon et le cabillaud en gros cubes à l'aide d'un couteau fin.
- 4 Terminez la cuisson de la blanquette. Rajoutez la crème fraîche au mélange carottes-champignons et mélangez à nouveau. Rajoutez les cubes de poisson, salez, poivrez et ajoutez une pincée de cardamone verte. Comptez 7 à 9 minutes de cuisson à feu doux en mélangeant délicatement afin de ne pas casser les morceaux de poisson.
- 5 Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle. Découpez les suprêmes soufflés en rondelles épaisses et faites-les revenir 2 minutes de chaque côté à feu moyen.
- 6 Une fois les 5 minutes de cuisson écoulées, portez le mélange à ébullition et ajoutez-y 3 cuillères à café bombées de maïzena préalablement diluées dans 10 cuillères à café d'eau afin d'obtenir une sauce plus épaisse. Mélangez et retirez du feu. Pour terminer, rajoutez les rondelles de suprêmes soufflés aux écrevisses et servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, raviolis...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

