

Recette facile et légère : blanquette de la mer



Blanquette de la mer : recette facile et légère

A l'origine blanquette de viande et plus particulièrement du veau, ce plat fait l'unanimité en France avec de nombreuses variantes à tel point que l'origine de la blanquette est inconnue, certains auraient aimé l'attribuer à la Normandie (pour la crème fraîche) mais rien d'officiel en tout cas. Sa composition au départ était faite de restes de rôti et d'oignons ainsi que de champignons puis la blanquette a évolué en fonction du temps et des régions à tel point que la blanquette s'est conjuguée au poisson pour devenir blanquette de la mer .

La version que nous vous proposons est une version « allégée en matières grasses », une recette facile et rapide à préparer.

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 25 min

Valeur calorique : 300

Ingédients pour cette

recette facile de blanquette :

- ? 700 g de poisson : filet de saumon sans peau et dos de cabillaud
- ? 1 bouquet garni
- ? 10 cl de vin blanc sec (un verre)
- ? 2 clous de girofle
- ? 4 tomates
- ? Une échalote hachée
- ? 1 oignon
- ? 5 cl de crème fraîche à 15 % épaisse
- ? 4 carottes
- ? 2 blancs de poireaux
- ? 5 champignons de paris
- ? Quelques brins de basilic ou d'estragon frais
- ? 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ? Sel de Guérande
- ? Sel et mélange 4 baies

Préparation pour cette recette

facile de blanquette :



1° Dans une cocotte ou un faitout, verser un demi-verre d'eau et le vin blanc sec, ajouter le bouquet garni.

2° Lavez et émincez les légumes, l'échalote, les champignons, les oignons, les carottes (en rondelles), les poireaux. Coupez les tomates.

3° Incorporez les carottes, les poireaux dans le mélange de la cocotte et laisser cuire 15 mn.

4° Faire revenir les oignons et les champignons dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Puis rajouter les tomates préalablement lavées et coupées.

5° Rajoutez les champignons, les oignons et les tomates dans le faitout. Saupoudrez l'ensemble avec le basilic et le mélange 4 baies et le sel.

6° Couper le poisson (saumon et cabillaud) en morceau et incorporez le dans la cocotte. Laisser cuire 8 mn puis rajoutez la crème fraîche délicatement pour ne pas effriter le poisson.

7° Servir dans les assiettes avec un accompagnement de riz par exemple.

Liste des courses pour cette recette facile de blanquette

700 gde poisson : filet de saumon sans peau et dos de cabillaud

1 bouquet garni

10 cl de vin blanc sec (un verre)

2 clous de girofle

4 tomates

Une échalote hachée

1 oignon

5 cl de crème fraîche à 15 % épaisse

4 carottes

2 blancs de poireaux

5 champignons de paris

Quelques brins de basilic ou d'estragon frais

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel de Guérande

Sel et mélange 4 baies

Bon appétit à tous avec cette recette cuisine facile de blanquette de la mer. Si vous aussi vous connaissez une recette facile et légère n'hésitez pas à nous la communiquer.

Jean Philippe

<A
HREF= »http://ws.amazon.fr/widgets/q?rt=tf_cw&ServiceVersion=20070822&MarketPlace=FR&ID=V20070822%2FFR%2Fserc-21%2F8010%2Fd75fe077-67da-4431-b6fb-ae9e3d604000&Operation=NoScript »&Widgets
Amazon.fr
lt;/A