

BLANQUETTE DE LA MER

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

- 3 carottes
- 2 poireaux
- 1 navet
- 150 à 200 g de petits champignons bruns
- Une poignée de pois gourmands
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche entière à 30 % MG ou crème liquide
- 1 CS de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- Le jus de ½ citron
- Thym, laurier, 2 ou 3 branches d'oignon cébettes
- Sel
- Poivre
- 3 pavés de saumon
- 2 saumonettes (ou roussettes)
- 1 beau morceau de merlu entier
- 100 à 200 g de crevettes cuites

PRÉPARATION

Faire revenir les échalotes émincées très finement avec un peu de beurre et d'huile d'olive. Ajouter les poireaux coupés en rondelles assez fines et carottes émincées en lamelles fines également ainsi que le navet (ou bien faire cuire poireaux, carottes et navet à la vapeur qui seront à ajouter en fin de cuisson). D'autres légumes de saison peuvent être utilisés : panais, patate douce, butternut... selon les goûts de chacun.

Saler, poivrer cette préparation puis fariner les légumes et bien les enrober. Mouiller avec le verre de vin blanc sec (environ 20 cl). Bien mélanger.

Ajouter du thym frais, laurier et 2 petites branches de cébettes et 500 g (1/2 litre) de fumet de poisson. Compléter cette préparation avec 1 CS de moutarde à l'ancienne, 5 CS de crème fraîche entière à 30 % ou crème liquide.

Laisser mijoter doucement le tout 10 minutes environ à feu moyen en surveillant.

Pendant ce temps, préparer le poisson :

- 1°) Enlever la peau des pavés de saumon, les parties grasses éventuellement et couper en gros cubes chaque pavé.
- 2°) Couper les saumonettes en tronçons (sans enlever l'os central afin que les morceaux ne se délitent pas à la cuisson)
- 3°) Enlever l'arête centrale du morceau de merlu. Conserver la peau et couper de beaux morceaux ;
- 4°) Saler, poivrer tous les morceaux de poisson.
- 5°) Décortiquer les crevettes.

Ajouter les petits champignons bruns entiers dans la préparation crémée et laisser mijoter quelques minutes en surveillant.

Enfin, ajouter tout d'abord la saumonette et laisser mijoter environ 8 mn, puis mettre les cubes de saumon à l'opposé dans la préparation (environ 5 mn de cuisson), le merlu par-dessus (environ 3 mn de cuisson). Ajouter des épices combava (variété de citron) ainsi que le jus d'un demi-citron. Au total, la cuisson du poisson doit avoisiner les 15 mn (à surveiller). *A noter que si l'on ne possède pas de combava en poudre, il est possible de mettre du curcuma ou du curry selon son goût !*

Attention ! Ne pas mélanger la préparation lorsque les poissons sont ajoutés afin que les morceaux ne soient pas écrasés.

Pour terminer, ajouter les crevettes (ou bien d'autres coquillages comme moules, praires, coques... qui devront être au préalable ouverts en marinière) et les pois gourmands.

Remarques du chef :

Ébouillanter les pois gourmands 5 mn dans une eau salée sans les couvrir, les égoutter et les passer immédiatement sous l'eau froide afin de conserver leur couleur verte !

S'il y a moins de légumes dans la préparation, servir en accompagnement un riz pilaf ou des pâtes fraîches ou bien encore des petites pommes de terre grenaille. Il est possible également d'ajouter du céleri branche ou du fenouil dans la préparation ; c'est selon son goût !

Cette préparation crémée jusqu'à l'ajout des champignons peut se préparer la veille du repas. Il suffira de la réchauffer doucement et d'y ajouter, au dernier moment, les différents poissons préparés.

Le Combava est le nom du *Citrus hystrix* et de son fruit, un agrume du sous-genre *papeda*. Le nom combava provient des anciennes cartes maritimes où l'île indonésienne de Sumbawa, à l'est de Bali dans l'archipel de la Sonde, est nommée Combava par les marins occidentaux. L'arbre est originaire de ces îles. Le combava est produit dans les pays tropicaux consommateurs. La Thaïlande, l'Inde, l'Indonésie produisent des fruits et des feuilles. Dans l'Union européenne, il existe une petite production à La Réunion et au Portugal. Cette plante est cultivable en pot, à condition de la rentrer pendant la saison froide (rusticité -5 °C). Le **combava** que l'on peut acheter est en fait le zeste de l'agrume réduit en poudre ou les feuilles de **combava** séchées.