

Blanquette de lotte (pour 4 personnes)

Ingrédients : 1kg de lotte - $\frac{1}{2}$ litre de moules - fumet de poisson - persil, thym, laurier, sel et poivre.

Court-bouillon : 1 carotte - 1 oignon - 1 blanc de poireau - 3 champignons de Paris - 20 cl de vin blanc - 1 petit piment - gros sel - 4 à 5 grains de poivre - thym et laurier - petits morceaux de céleri -

La sauce : 15 cl de crème fraîche - 100 g de beurre - jus d'1/2 citron - 2 jaunes d'œuf - $\frac{1}{2}$ c à café de gingembre frais ou râpé en poudre - $\frac{1}{2}$ c à café de poivre rose - $\frac{1}{2}$ cuillère à café de coriandre - 2 pincées de safran (pas obligatoire)



1 - Préparer le court bouillon :

- Peler et émincer l'oignon. Éplucher la carotte et le poireau, puis les couper en rondelles. De même pour le céleri en petits morceaux. Laver et nettoyer les champignons et les trancher.
- Mettre tous ces ingrédients dans une sauteuse, ajouter le vin blanc et 50 cl d'eau, le thym, le laurier, le piment, le sel et le poivre. Faire cuire 20 mn puis laisser refroidir et filtrer.

2 - Nettoyer et laver les moules sous eau froide. Les faire ouvrir avec thym, laurier, persil. Enlever au fur et à mesure les moules ouvertes. Verser dans une passoire sur un plat pour récupérer le jus. Le filtrer et réserver. Décortiquer les moules de manière à avoir la moule sur 1 côté de coquille.

3 - Réserver 20 cl du jus de cuisson des moules et verser le reste dans le court-bouillon.

4 - Réchauffer le court-bouillon et y plonger les morceaux de lotte. Laisser frémir pendant 3 à 4 minutes puis éteindre le feu et couvrir.

5 - Préparer la sauce :

- Dans une grande casserole ou une sauteuse faire chauffer le jus des moules réservé. Ajouter le jus de citron, les épices, la crème. Laisser bouillir 5 mn puis incorporer le beurre en fouettant.
- Délayer les jaunes d'œufs avec un peu de sauce chaude et les verser dans le mélange précédent. La sauce ne doit plus bouillir. Ajouter les coquillages et laisser réchauffer le tout.

6 - Égoutter le poisson et le disposer le dans une soupière chaude. Les couronner des coquillages réservés avec leur coquille. Répartir sauce et coquillage tout autour, parsemez de cerfeuil ciselé.

7 - Servir !!