



4 personnes - Préparation 30 mn - Cuisson 20 min

Ingrédients :

- 800 g de lotte parée
- 150 g de grosses crevettes décortiquées
- 1 petit blanc de poireau
- 150 g de champignons
- 40 g de beurre
- 15 cl de vin blanc sec
- 20 cl de fumet de poisson
- 150 g de crème fraîche
- 12 filaments de safran
- 1/2 l de moules
- 2 échalotes
- 30 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- le jus d'un citron
- sel, poivre blanc

Blanquette de lotte

Nettoyer les moules ● Lavez et coupez les champignons de Paris ● Émincez le blanc de poireau ● hachez les échalottes ● Coupez la lotte en morceaux de 50 g ● Faites-les revenir dans une cocotte ● Ajoutez les champignons, les échalotes et le poireau ● faites suer 2 min. Poudrez de farine et mélangez délicatement ● mouillez avec le vin blanc et le fumet ● Ajoutez les crevettes et les moules ● Salez, poivrez et ajoutez six filaments de safran ● Couvrez puis laissez cuire 10 min à frémissement ● Fouettez la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron ● Ajoutez en remuant une louche de jus de cuisson de la lotte ● Versez dans la cocotte et remuez jusqu'à ce que la sauce épaisse ● Servez la blanquette de lotte dans un plat creux, parsemée du reste de filament de safran.