



CASSOLETTE **AUX 2 POISSONS** *façon blanquette*

- 600 g de dos de cabillaud
- 600 g de pavés de saumon sans la peau
- 18 coquilles St Jacques
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 càs de fumet de poisson
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 pincée de safran en filament
- 1 jaune d'œuf
- Le jus d'un citron
- 15 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- 1 bouquet garni
- Du sel et du poivre

- Coupez les poissons en gros dés.
- Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante 15 minutes environ.
- Épluchez l'oignon et l'échalote, émincez-les et faites-les revenir avec les dés de poissons dans une poêle beurrée, 5 minutes à feu doux.
- Dans une sauteuse, faites fondre le reste du beurre. jetez-y la farine et remuez vivement pour faire un roux. Versez le fumet et remuez sur feu doux pour obtenir une sauce lisse, un peu épaisse. Ajoutez les carottes, le vin blanc et le safran. Assaisonnez.
- Dans une poêle, faites chauffer 20 g de beurre à feu vif.
- Dès que le beurre a pris une jolie couleur noisette, ajoutez les coquilles Saint-Jacques et faites-les cuire 1 à 2 minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, mais que l'intérieur reste bien nacré. Salez et poivrez.
- Dans un bol battez la crème, le jaune d'œuf et le jus de citron. Ajoutez-les dans la sauteuse avec le poisson et les coquilles St Jacques. Laissez réchauffer à feu très doux pendant 5 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.