

Blanquette de saumon et saint-jacques express à la bisque de homard

Par Sophie Dupuis-Gaulier



Niveau de difficulté Très facile

Coût Abordable

Temps de préparation 20 min

Temps de cuisson 40 min

Catégories : Plats, Légumes, Poissons crustacés et fruits de mer, Spécial fêtes Populaires

Une envie de produits de la mer pour le réveillon ? Testez notre recette de blanquette de saumon et saint-jacques à la bisque de homard, qui plaira à tous vos convives. Attention au sel, car la bisque de homard est déjà salée. Si elle est trop épaisse, n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau ou de bouillon pour la diluer.

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g Pavés de saumon
12 Noix de Saint-Jacques
60 cl Bisque de homard
2 Poireaux
2 Echalotes
14 cl Crème liquide
30 g Beurre
4 branches Cerfeuil
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Dans la journée.** Commencez cette **recette de blanquette de saumon** en épluchant **les poireaux** en retirant la partie verte et les racines. Lavez-les sous l'eau froide et détaillez-les en tronçon de 3 ou 4 cm. Épluchez **les échalotes** et ciselez-les finement.
- 2** Dans une poêle, faites fondre **15 g de beurre**. Ajoutez les poireaux et les échalotes et faites-les dorer à feu doux pendant 5 min. Ajoutez **12 cl d'eau**, couvrez et faites cuire à l'étuvée pendant 15 min supplémentaires.
- 3** Retirez la peau du **saumon** et détaillez-le en cube de 3 x 3 cm environ. Dans une autre poêle, faites fondre le reste du beurre, ajoutez les cubes de saumon et faites-les cuire 6 min sur feu vif en les retournant régulièrement. Retirez-les de la poêle, réservez-les. Dans la même poêle, faites dorer **les coquilles saint-jacques** 3 min en les retournant à mi-cuisson. Réservez-les.
- 4 15 min avant de servir.** Versez **la bisque de homard** dans une cocotte. Ajoutez **la crème liquide**, mélangez bien, faites chauffer à feu doux une dizaine de minutes. **Salez** si besoin et **poivrez** puis ajoutez les morceaux de saumon, les saint-jacques et les poireaux. Parsemez de **cerfeuil**. Servez par exemple avec du riz noir venere.

Le bon accord ? Un beau bourgogne blanc : Château de Chamilly, Les Marcoeurs, mercurey blanc 2019.