

BLANQUETTE AUX DEUX POISSONS



8 personnes

Ingrédients :

600 g de filet de cabillaud

600 g de filet de saumon

800 g de champignons de Paris émincés

2 oignons émincés

1 échalote émincée

1 carotte coupée en rondelles

35 cl de vin blanc

30 cl de crème fraîche liquide

Bouquet garni

Garam masala

Faire dorer avec un peu d'huile les oignons et l'échalote. Ajouter les champignons et la carotte puis le vin blanc et laisser cuire 10 minutes.

Ajouter la crème, le bouquet garni et le garam masala. Saler et poivrer. Mélanger et laisser un peu réduire.

Passer les filets de poisson dans la farine et éliminer l'excédent.

Ajouter les filets dans la cocotte et baisser le feu.

Faire cuire 10 minutes.

On peut ajouter des fruits de mer (coquilles Saint Jacques, crevettes...) en fin de cuisson.

Ajouter un peu de liquide, (vin blanc ou lait de coco) si la sauce réduit trop.

Servir avec du riz basmati aromatisé au garam masala ainsi que quelques champignons.