

Blanquette de la mer aux amandes

Ingrédients (Pour 6 pers) :

800 g de palourdes avec coquilles,
800 g de moules avec coquilles,
6 langoustines cuites,
6 petits calamars prêts à cuire,
500 g de merlu,
20 cl de vin blanc sec,
1 tranche de jambon sec,
18 amandes,
3 gousses d'ail,
1 oignon,
150 ml de lait,
4 c. à s. rases de farine,
2 c. à s. de crème épaisse,
1 c. à s. d'huile d'olive,
Sel, poivre, quelques brins d'aneth.



Lavez, grattez les moules et les palourdes puis faites les ouvrir à feu vif avec le vin en les remuant dans une casserole.

Enlevez la moitié des coquilles vides des moules et palourdes et filtrez le jus de cuisson.

Coupez le merlu en six morceaux.

Décortiquez délicatement les langoustines en laissant les têtes et l'éventail de la queue.

Lavez et coupez les calamars en morceaux. Dans une sauteuse avec l'huile, faites les suer 5 min avec l'oignon haché. Ajoutez les calamars, les morceaux de merlu farinés et le jambon en dés. Faites dorer 5 minutes.

Ajoutez les amandes, l'ail haché et le jus filtré. Faites cuire à feu vif 2 minutes puis couvrez et faites mijoter 8 minutes. Ajoutez les langoustines et les coquillages et faites cuire encore 3 minutes.

Préchauffez le four à 50°C. Diluez 2 c. à s. rases de farine dans le lait.

A l'aide d'une écumoire, retirez délicatement le poisson et les fruits de mer et réservez-les au chaud dans le four éteint.

Ajoutez le mélange lait-farine à la sauce et portez à ébullition en remuant. Laissez épaissir 1 à 2 minutes.

Hors du feu, ajoutez la crème, un peu de poivre et mélangez. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement.

Mélangez les coquillages et le poisson à la sauce, transvasez dans un plat de service.

Déposez les langoustines dessus et parsemez d'aneth hachée. Servez bien chaud.

Vous pouvez servir cette blanquette de la mer avec du riz blanc ou en risotto ou des légumes rôtis