

Blanquette express de Colin à l'estragon



Je commence le week-end en vous proposant une recette repérée depuis quelques temps chez Chef Nini et qui me faisait très envie. Ca blanquette express, je l'ai pas mal modifié, déjà au niveau du poisson utilisé et des dosages. C'est une blanquette très simple à réaliser et vraiment délicieuse. La petite sauce crémeuse avec le fondant du poisson est un régal !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

6 pavés de Colin d'Alaska

40g de farine

20g de Maïzena

60g de beurre

3c. soupe de crème fraîche

1 bouillon de crustacé

2c. à café bombée d'estragon séché

1c. soupe de ciboulette ciselée + 1c. à café

Fleur de sel et poivre du moulin

Préparation:

Remplissez une grande casserole d'eau, ajoutez le bouillon et portez à ébullition.

Baissez le feu et ajoutez les pavés de colin. Laissez cuire pendant 8min. Égouttez le poisson, couvrez-le pour le réserver au chaud. Vous pouvez le faire patienter au four légèrement chaud.

Ajoutez dans le bouillon dans lequel a cuit le poisson, la crème fraîche.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine ainsi que la Maïzena. Mélangez au fouet et faites légèrement roussir.

Ajoutez le jus de cuisson louche par louche, en fouettant le mélange jusqu'à ce que vous obteniez une sauce fluide qui nappe la cuillère. Il n'est pas nécessaire de mettre toute l'eau de cuisson.

Ajoutez en dernier les herbes, salez et poivrez.

Mettez les morceaux de poisson que vous avez gardé au chaud dans 6 assiettes et nappez-les de sauce bien chaude. Saupoudrez d'un peu de ciboulette.

Servez avec du riz ou des pâtes.