



# Blanquette de Saint-Jacques

Recette réalisée avec



Une crème légère pour des sauces à la texture lisse et onctueuse.



10 personnes

2,77€ HT / portion



## Blanquette de Saint-Jacques



- 5 cl huile d'olive
- 60 g d'oignons
- 300 g de carottes
- 150 g de champignons
- 15 cl de vin blanc
- 250g de fumet de poisson
- 1,25 kg de Saint-Jacques
- 6 jaunes d'oeufs
- 125 cl **crème liaison et cuisson 18% M.G Candia Professionnel**
- 50g de beurre d'incorporation Candia Professionnel
- 2 cl jus de citron
- 1,2 kg de riz blanc
- 50g de farine

Tailler les carottes en biseau et les champignons en quartiers. Ciseler les oignons nouveaux. Dans un rondau faire revenir les légumes dans l'huile d'olive sur feu vif. Déglacer au vin blanc et mouiller avec le fumet de poisson. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Cuire le riz dans un grand volume d'eau bouillante salée. Réserver au chaud.

Saisir les noix de saint jacques avec un filet d'huile d'olive puis les ajouter dans la cocotte et laisser mijoter 5 minutes. Filtrer et réserver au chaud.

Dans une petite casserole, chauffer le beurre, ajouter la farine, cuire 5 minutes à feu doux en remuant au fouet. Débarrasser.

Ajouter le roux dans le bouillon de cuisson sans cesser de remuer. Faire réduire d'un tiers. Batre les jaunes et la crème liaison et cuisson 18% M.G Candia Professionnel et ajouter le jus de citron. Sortir du feu la casserole de sauce et verser petit à petit le mélange précédent. Remettre la sauce sur feu doux sans laisser bouillir, assaisonner. Dresser le riz, ajouter les noix de saint jacques et les légumes. Terminer en arrosant généreusement de sauce.

*Astuce du chef*

Pour varier les plaisirs, remplacer les Saint-Jacques par de la lotte