

Blanquette de lotte

aux morilles

Pour 4 personnes

1 kg de queue de lotte coupée en gros tronçons

1 litre de bouillon de poisson

1 bocal de morilles déshydratées

4 carottes:

1 petite courgette

8 petites pommes de terre nouvelles

20 cl c crème

Maizena

Sel, poivre du moulin

Fais tremper les morilles dans un bol d'eau tiède pendant 1 heure voir plus, puis égoutte-les. Pèle les carottes, coupe-les en rondelles. Coupe la courgette en lamelles également. Pèle les pommes de terre. Porte le bouillon à ébullition et plonge-y les carottes et les pommes de terre. Laisse cuire 10 mn. Baisse le feu, ajoute la lotte et les courgettes. Laisse pocher 10 mn. Sors les légumes et le poisson à l'aide d'une écumoire et filtre le bouillon. Dans 50 cl du bouillon filtré et fouettez. Ajoutez la crème et laisse épaissir à feu doux ajoute de la maizena suivant l'onctuosité. Verse les légumes, les morilles et le poisson. Sale, poivre et laisse mijoter 10 mn à feu doux.