

Daurade et calamars à la purée safranée, sauce bisque de homard

Préparation 20 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de daurade

250 g de petits calamars

1 kg de pommes de terre

12 tomates séchées

15 cl de bisque de homard ou de crustacés

2 doses de safran

3 c à s de crème fraîche (j'en ai mis un peu plus)

10 c à s d'huile d'olive

1 botte de persil plat

Cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée bouillante pendant 25 mn environ, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Couper le corps des calamars dont vous aurez retiré le cartilage central en anneaux.

Quand les pommes de terre sont cuites les passer au presse purée.

Faire chauffer la crème fraîche avec le safran. Réchauffer la purée en incorporant la crème safranée puis fouetter la purée et ajouter 6 c à s d'huile d'olive tout en continuant à fouetter.

Réchauffer la bisque de homard et la détendre avec de la crème fraîche liquide pour obtenir une bonne texture de sauce.

Juste avant de servir, poêler les calamars sur feu vif 2 à 3 mn dans 2 c à s d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils changent de couleur. Assaisonner et garder au chaud.

Tiédifier les tomates séchées dans un peu de leur huile.

Terminer en faisant cuire les filets de daurade dans 2 c à s d'huile d'olive, saler et poivrer.

Pour servir répartir la purée safranée dans les assiettes, poser dessus un filet de daurade, garnir avec 3 tomates séchées et des anneaux de calamars. Mixer la sauce bisque de homard avec un mixer plongeant pour l'émulsionner et en garnir les assiettes. Terminer avec un peu de persil ciselé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>