

BLANQUETTE DE LA MER



© Cuisine Actuelle

QUANTITÉ : 25 personnes.

Les ingrédients :

- FILETS DE COLIN



- COCKTAIL DE FRUITS DE MER



- 4 OIGNONS



- 4/5 POIREAUX



- 10 CAROTTES



- CELERI



- SEL, POIVRE



- HUILE D'OLIVE



- CREME FRAICHE



- BOUILLON DE LEGUMES

Le matériel :

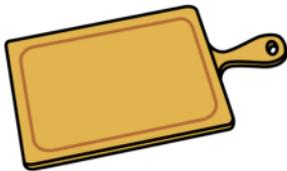
- FAIT-TOUT



- COUTEAUX



- PLANCHE A DECOUPER



PRÉPARATION

- Eplucher et couper les oignons
- Eplucher et couper les carottes
- Découper les poireaux en rondelles
- Dans un fait-tout faire revenir les oignons avec un peu d'huile.
- Ajouter les carottes et les poireaux et le céleri
- Ajouter le cocktail de la mer
- Verser un litre de bouillon de légumes
- Ajouter les filets de colin
- Ajouter la crème fraîche
- Assaisonner à votre goût et faire cuire 25 minutes en remuant régulièrement.

Ce plat peut être accompagné de riz, ou de pommes de terre.

DEGUSTEZ !!!!!