

# Blanquette du fond des mers et sa Duchesse

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 40 min env.

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 400 g de cocktail de fruits de mer surgelés
  - 400 g de champignons de Paris
    - 1 cuil à soupe d'échalotes
      - 15 cl de vin blanc
- 1 cuil à soupe bombée de crème épaisse
  - 1 noix de beurre

## **Pour 50 cl de Béchamel :**

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 25 cl de lait
- 15 cl de jus de fruits de mer
  - Sel / Poivre

## **Pommes de terre duchesse :**

- 500 g de pommes de terre
  - 40 g de beurre
  - 2 jaunes d'oeufs
  - Sel / Poivre

*Recettes de Caline*

### **Préparation :**

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

On commence par la purée pour les pommes Duchesses :

Éplucher les pommes de terre, les couper en gros quartiers et les mettre en cuisson à l'eau froide légèrement salée.

### **Pendant ce temps :**

Dans une autre casserole chauffée tout doucement les fruits de mer pour qu'ils rendent tout leur jus et soient juste décongelés mais pas cuits. Remuer de temps en temps. Une fois les fruits de mer décongelé entièrement, filtrer, et vous devez récupérer 15 cl de jus.

Faire suer l'échalote coupée au beurre, ajouter les champignons épluchés et émincés, assaisonner, mouiller au vin blanc. Faire réduire légèrement.

Préparer la sauce béchamel en ajoutant le jus des fruits de mer avec le lait. Mélanger les fruits de mer, la sauce béchamel et les champignons, ajouter la crème. Répartir le tout dans les cassolettes ou un plat à gratin.

Bien égoutter les pommes de terre et les passer au presse-purée. Incorporer le beurre puis les jaunes d'oeufs. Assaisonner et garnir de cette préparation une poche munie d'une douille cannelée.

*Recettes de Caline*

Former un cordon de pommes duchesse sur les fruits de mer et faire gratiner au four.

Enfourner pour 15 à 20 min, il faut que les Duchesses soient un peu dorer

**Bon appétit à toutes & tous !!**

### **ASTUCE :**

Pour ce qui est du cocktail de fruits de mer, si vous n'en trouvez pas, vous pouvez mettre : Des moules, du calamar, des crevettes, des coques, des pétoncles, de la sèche