

Soupe safranée aux fruits de mer



Pour 10 personnes :

- 500g de crevettes
- 500g de champignons : girolles, cèpes, champignons de Paris ou un mélange
- 500g de noix de St Jacques
- 20 Queues de langoustines ou 4 queues de langouste
- 30 moules
- 4 ou 5cc de fumet de poissons déshydraté (facultatif)
- 20cl de vin blanc sec
- 4 pincées de safran
- 1l de crème fraîche liquide (on peut utiliser de la crème allégée)
- 1 échalote
- Beurre
- 10 feuilletés ou 10 vols au vent

Décortiquer les crevettes et garder les carapaces. Les réserver.

Nettoyer les champignons et les couper en lamelles si ils sont gros.

Faire revenir les champignons dans un peu de beurre, sur feu assez vif. Si ils rendent de l'eau la jeter et les remettre dans la poêle avec un peu de beurre. Dès qu'ils sont dorés les retirer. Réserver.

Dans la même poêle faire revenir rapidement – 30 secondes de chaque côté – sans les cuire les noix de St Jacques dans un peu de beurre. Les réserver.

Décortiquer et faire revenir les queues de langoustine, les réserver – *si vous utilisez des queues de langouste, enlevez la carapace et coupez la chair en tronçons.* Les réserver.

Faire ouvrir les moules à sec et dès qu'elles sont ouvertes les décoquiller. Garder 20cl de jus et jeter le reste, réserver les moules.

Hacher l'échalote. La faire suer – *toujours dans la même poêle.*

Ajouter le vin blanc et le jus des moules que l'on fait réduire pratiquement à sec – *il ne doit rester que 10cl de liquide.*

Ajouter la crème fraîche, attendre le premier bouillon, racler le fond avec une maryse pour bien décoller les sucs.

Ajouter les carapaces des crevettes et langoustines et faire cuire à tout petit feu pendant ¼ d'heure.

Filter la sauce, bien extraire tous les sucs des carapaces à l'aide d'un pilon.

Remettre la sauce filtrée dans la sauteuse, poivrer, ajouter le safran et le fumet de poissons – *en principe il n'est pas utile de saler mais vérifiez quand même.*

Ajouter tout le reste et faire cuire à petit feu cinq ou six minutes.

Il faut qu'il y ait beaucoup de sauce, à vous de voir si vous devez ajouter de la crème.

La sauce doit être onctueuse mais pas épaisse.

Disposer dans des assiettes creuses les feuilletés chauds – auxquels on enlève le chapeau ou qu'on partage en deux – et disposer les fruits de mer sur le feuilleté et beaucoup à côté. Arroser généreusement de sauce. On peut parsemer de persil haché ou d'un peu de ciboulette, moi je n'en mets pas. C'est finalement avec des vols au vent qu'on obtient le meilleur résultat. On les remplit à moitié et on met le reste à côté.