

Blanquette de la mer franco-thaï

Si l'on m'avait demandé, il y a quelques années, de citer un pays que je rêvais de visiter, j'aurais répondu, sans une seule seconde d'hésitation, la Thaïlande. Alors quand l'office de tourisme de Thaïlande m'a proposé de décoller pour quelques jours à la découverte de la gastronomie Thaïlandaise, j'ai immédiatement improvisé ma plus belle danse de la joie. Ce voyage a été incroyable, riche en rencontres, en surprises et en découvertes. Ce qui me reste aujourd'hui de la Thaïlande est sans conteste la gentillesse de ses habitants, ses couleurs chatoyantes (ce mot semble avoir été inventé pour ce pays) et la finesse de sa cuisine. Alors parfois, quand la nostalgie frappe à la porte, il suffit de sortir le lait de coco et les épices du placard pour s'improviser une soirée franco-thaï en pensant à la prochaine fois où l'on aura la chance de booker à nouveau deux billets pour la voir. Je suis curieuse, de votre côté la destination de vos rêves ce serait quoi ?

[Imprimer](#)

Blanquette de la mer franco-thaï

Auteur: Fraise et Basilic

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 45 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- 400 g de palourdes
- 4 petits oignons nouveaux
- 1 cm de gingembre frais
- 25 g de beurre
- [12 noix de Saint Jacques](#)
- 1 kg de [queue de lotte](#)
- 10 cl de vin blanc
- 50 cl de lait de coco
- 1 càc de curcuma
- 50 g de shiitakés frais
- 30 g de [petits pois](#)
- Le jus d'un citron
- 1 combava (à défaut un citron vert)
- sel, poivre

Instructions

1. Faites tremper les coques dans un grand volume d'eau salée pendant au moins une heure.
2. Epluchez et hachez les oignons nouveaux. Epluchez le gingembre et détaillez-le le plus finement possible. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Laissez-y blondir les oignons et le gingembre puis ajoutez les noix de Saint Jacques. Snackez-les quelques minutes de chaque côté. Réservez.
3. Retirez l'arrête centrale de la lotte et coupez-la en cubes de 4 cm environ. Saisissez-les 30 secondes dans la poêle qui a servi à la cuisson des Saint Jacques. Réservez le poisson puis déglacez la poêle avec le vin blanc. Faites réduire de moitié, ajoutez le lait de coco et le curcuma et laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes.
4. Pendant ce temps, coupez les shiitakés en lamelles et saisissez-les quelques minutes dans un peu de beurre.
5. Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Plongez-y les petits pois et laissez cuire 5 minutes. Rincez à l'eau froide pour fixer la couleur et égouttez.
6. Egouttez les palourdes et faites-les chauffer dans une petite casserole à couvert le temps que toutes les coquilles soient ouvertes. Décoquillez les $\frac{3}{4}$ des palourdes, gardez le reste pour décorer le plat.
7. Ajoutez les joues de lotte, les Saint Jacques, les petits pois, les palourdes décoquillées et les shiitakés dans le lait de coco. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 5 à 6 minutes. Ajoutez le jus de citron, assaisonnez de sel et poivre et placez le tout dans un plat

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

creux. Ciselez finement un peu d'oignon nouveau, ajoutez les palourdes encore en coquilles et zestez un peu de combava.

Astuce : Pour apprécier toutes les saveurs de ce plat, dégustez avec du thé.
