**Cassolettes de saumon et Saint Jacques à la julienne de légumes**

Les proportions que je vous donne sont valables pour 10 personnes. A vous de réduire les quantités en fonction du nombre de convives.

L'avantage de ce plat est qu'il est assez rapide à préparer si vous optez pour la méthode "tout surgelés", comme moi. Mais je ne force personne, si vous souhaitez préparer votre julienne de légumes avec des légumes frais, ce sera juste un peu plus long (mais forcément encore meilleur).

1kg de Saint Jacques sans corail (décongelées dans du lait)
1kg de pavés de saumon (décongelés)
1kg de julienne de légumes Bio congelée (chez Pic\* : carottes, courgettes, concombre, céleri)
40cl de crème fleurette
1 verre de vin blanc sec
4 cac de fumet de poisson en poudre
du curcuma, du curry
sel & poivre

Dans une sauteuse, faire revenir la julienne de légumes dans un peu de beurre et à feu doux. Finir la cuisson à l'étouffée, et à votre convenance (légumes croquants ou fondants). Puis ajouter 10 cl de crème. Assaisonner. Réserver.

Dans une poêle, faire rapidement revenir les SJ dans un peu de beurre, puis ajouter 1/2 verre de vin blanc, 15cl de crème, 2 cac de fumet de poisson, des épices, du sel et du poivre. Remuer, laisser quelques minutes. Libérer la poêle puis réserver.

Découper le saumon en dés, et le faire revenir rapidement dans la poêle dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter 1/2 verre de vin blanc, 15cl de crème, 2 cac de fumet de poisson, des épices, du sel et du poivre. Remuer, laisser quelques minutes. Réserver.

Quand les 3 éléments ont été préparés séparément, tout réunir dans une grande cocotte. Bien mélanger le tout et goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.

Là, vous pouvez laisser le plat en attente et le réchauffer à feu doux au moment de passer à table.

Service en cocotte pour une entrée, ou à l'assiette accompagné de riz pour un plat.

