

Plat. Lotte au lard crème potimarron, pommes Darphin

Publié le 17 mars 2017 à 07h00



Le potimarron peut être remplacé par des carottes de sable. Photos Claude Prigent

La lotte, appelée aussi baudroie, se marie à merveille avec le lard. Nicolas Beucher du Brise-Lames à Roscoff l'accompagne d'une galette de pommes de terre qui donne à ce plat terre-mer son originalité.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1 queue de lotte d'1,5 kg
- 200 g de lard tranché
- 1 oignon
- 1 carotte
- Thym
- Laurier
- 3 à 4 clous de girofle
- 1 potimarron de taille moyenne (ou 500 g de carottes de sable)
- Env. 300 g de beurre demi-sel
- 100 g de crème liquide
- 500 g de pommes de terre à frites
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 1 l de fumet de poisson

Préparation

Réaliser un bouillon avec le fumet de poisson, le thym, le laurier, la

carotte, l'oignon et les clous de girofle. Nettoyer la lotte, puis la pocher dans le bouillon jusqu'à ce qu'elle soit cuite à 62° C à cœur (une dizaine de minutes). La réserver au frais.

Cuire le potimarron dans la crème et le beurre puis le mixer.

POMMES DARPHIN : tailler les pommes de terre en julienne à l'aide d'une mandoline ou d'une grosse râpe. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre 50 g de beurre et ajouter la julienne. La répartir afin de former une galette bien régulière. Laisser cuire chaque face jusqu'à coloration.

Faire réduire une partie du bouillon avec les échalotes et le vin blanc puis émulsionner au beurre. Barder la lotte des tranches de lard. La détailler en médaillons et les faire revenir dans du beurre noisette. Astuce du chef : pour la cuisson, rajouter un pique.

Dressage

Sur une assiette, disposer trois médaillons de lotte. Réaliser un trait de crème de potimarron et ajouter une tranche de pommes darphin. Napper de sauce parsemée de ciboulette ou de persil.

Le Brise-Lames, Quai d'Auxerre, 29680 Roscoff. Sur réservation au 02.98.19.31.49.

Retrouvez **plus d'articles**

Cuisine

Recette