

Queue de lotte confite



© Alexandrie Yagoubi Elhissi



Recette signée Cyril Plateau,
Chef du restaurant **La Liodière** à Joué-Lès-Tours

Queue de lotte confite

au jus de carottes et chorizo ibérique, beurre de badiane



45 MINUTES



45 MINUTES



4 PERSONNES

Ingédients

- 4 queues de lottes entières de 200 g chacune (comme sur la photo)
- 4 grosses carottes fanes bio
- 1 kg de carottes bio
- 50 g de beurre frais
- 50 g de chorizo ibérique
- Huile d'olive
- Curcuma frais et herbes fraîches
- Sel, poivre

Beurre de badiane

- 100 g d'échalotes
- 1 étoile de badiane
- 20 cl de vin blanc
- 200 g de beurre frais

- **Mousseline de carottes** : cuire 200 g de carottes à l'étuvé avec curcuma frais. Mixer, assaisonner, réserver.
- **Jus et chapelure de carottes et chorizo** : passer 800 g de carottes à la centrifugeuse. Faire sécher la matière sèche 8 mn à 180°C. Cuire le chorizo coupé en fines tranches à 180°C. Le hacher.
- **Carottes fanes** : réaliser un bouillon avec jus de carottes, badiane et beurre. Y confire les carottes fanes 15 mn. Garder le bouillon. Creuser les carottes fanes. Mélanger une partie du chorizo avec un peu de mousseline de carottes. En garnir les carottes fanes.
- **Lotte rôtie** : parer et lever les filets de lottes en tronçons de 4 cm. Les saler. Les saisir à l'huile d'olive de chaque côté, les débarrasser. Réduire le bouillon de carottes. En laquer les médaillons de lotte.
- **Beurre de badiane** : éplucher et ciseler les échalotes. Réduire à feu doux avec badiane et vin blanc. Assaisonner et monter au beurre. Filtrer et dresser en saucière.
- **Dressage** : dans une assiette, déposer une carotte fane, la mousseline de carottes et la lotte. Poudrer avec la chapelure de carottes et de chorizo. Décorer avec des pointes du bouillon et quelques herbes.