



**Tables en Scène – 6<sup>ème</sup> édition**  
Chef Joël VEYSSIERE



**LOTTE DE PETITS BATEAUX A PARTAGER, CONDIMENTS MOUTARDE-MIEL ,  
POMMES DE TERRE NOUVELLES DE NOIRMOUTIER, ET LEGUMES PRINTANIER**

**Ingrédients :** pour 2 personnes

- 600 gr de lotte
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 gr de beurre cru
- 400 gr de pomme de terre de Noirmoutier
- 2 oignons nouveaux
- 1 mini betterave
- 10 gr de moutarde Savora
- 50 gr de Miel
- 40 gr de câpres
- PM sel, poivre, piment d'Espelette, Fleur de sel et Poudre de jambon basque



**Préparation :**

Eplucher la Lotte, assaisonner vivement puis la poêler à l'huile d'olive, sur l'arête.

Finir la cuisson avec une noisette de beurre, une gousse d'ail écrasée et une branche de thym, puis nourrir le poisson.

Lever les filets.

Blanchir les pommes de terre de Noirmoutier avec la peau, blanchir ainsi que les asperges sauvages et les oignons nouveaux. Une fois cuits, détailler les légumes puis les faire colorer sur toutes les faces, sauf en ce qui concerne les asperges qui doivent être revenues délicatement à l'huile d'olive sans coloration afin qu'elles gardent leur couleur vert naturel.

A la fin, ajouter le condiment composé de moutarde et de miel, une fine poudre de jambon cru Basque sur la lotte puis quelques copeaux de betteraves apportant de la fraîcheur au plat.



**Chef Joël VEYSSIERE**  
**Hôtel Le Collectionneur**  
51-57 rue de Courcelles  
75008 Paris