



LOTTE COMME UNE PAELLA

Ingrédients : pour 4 personnes

1 queue de lotte d'environ 600 gr
250 gr de riz Arborio
50 gr de beurre
1 échalote
1 verre de vin blanc sec
80 gr de Manchego (équivalent espagnol du parmesan)
1 chorizo fort coupé en dés
1 échalote ciselée
Vin blanc sec
1 cl de crème liquide
1 bouquet de persil
1 poivron rouge coupé en petits dés
Une vingtaine de moules
2 gr de safran
Huile d'olive
Garniture aromatique classique (carotte, céleri, poireau, thym et laurier).



Instructions :

Enlever l'arête centrale de la lotte et dégager 4 tronçons de chair d'environ 150 gr.
Saler, poivrer et enrouler chaque tronçon dans un film alimentaire afin d'obtenir des ballotines, réserver.

Réaliser un fumet qui servira pour la cuisson du poisson, ainsi que pour le risotto : faire revenir le reste de la lotte (arêtes, ...) ajouter la garniture aromatique et ajouter de l'eau, laisser frémir et y mettre le safran, laisser infuser.

Réaliser une huile d'herbes en faisant cuire le bouquet de persil 30 secondes dans une eau salée bouillante, les plonger aussitôt dans le l'eau froide avec des glaçons, les mixer avec de l'huile d'olive et les passer au chinois étamine. Avec l'huile obtenue, réaliser une mayonnaise classique.
Passer le fumet au chinois étamine afin d'obtenir un bouillon clair. Plonger les ballotines de lotte et faire cuire à frémissement 4 à 6 minutes, réserver.

Réaliser la sauce chorizo : faites revenir les dés de chorizo, l'échalote et mouiller au vin blanc, ajouter la crème liquide et laisser réduire 5 minutes, débarrasser.
Dans une casserole, faire revenir les dés de poivron dans de l'huile d'olive, débarrasser et jeter les moules lavées dans la même casserole une fois cuites, enlever la chair et réserver.

Procéder à la cuisson du risotto : faire revenir l'échalote ciselée et le riz dans le beurre verser le vin blanc sec et cuire le riz avec le fumet safrané en rajoutant louche par louche.
Une fois cuit ajouter le poivron, les moules, retirer du feu et lier avec 75 g de beurre froid et le manchego râpé.

Dressage : déposer dans le fond de l'assiette le risotto, puis la Ballotine de lotte nappée de la sauce chorizo, pour le décor, zébrer avec la mayonnaise verte.



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)