



LOTTE PIQUÉE AU LOMO, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE CHORON

Ingrédients pour 4 personnes

Lotte

4 filets de lotte de 140 gr
100 gr de chorizo ibérique en bâtonnets de 1 cm de large et 8 cm de long
40 gr de beurre
Sel / poivre

Sauce choron

50 gr d'estragon haché
¼ L. de vin blanc
10 cl de vinaigre de vin blanc
100 gr d'échalotes émincées
3 jaunes d'œuf
50 gr de concentré de tomates
10 cl de beurre clarifié

Écrasée de pommes de terre

350 gr de pulpe de pommes de terre
20 cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée

1 branche de thym
¼ de botte de ciboulette

Décoration et Finition

Pousse de cerfeuil
Pousses d'estragon

8 chips de chorizo



Progression

Lotte

Assaisonner de sel et de poivre. Faire une incision dans chaque filet pour y insérer un bâtonnet de chorizo. Les rouler dans un papier film puis les cuire sous-vide au four vapeur à 70°C jusqu'à une température à cœur de 40°C. Les rôtir ensuite dans une poêle au beurre jusqu'à une coloration blonde.

Sauce Choron

Dans une casserole, mettre les échalotes, l'estragon, le vin blanc et le vinaigre. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes. Passer au chinois étamine puis ajouter les jaunes d'œuf.

Cuire le sabayon sans cesser de remuer au fouet au bain-marie. Hors du feu, monter au beurre clarifié et ajouter le concentré de tomates. Rectifier l'assaisonnement puis verser dans un siphon. Gazer et réserver au bain-marie.

Écrasée de pommes de terre

Faire chauffer l'huile d'olive, ajouter le thym et l'ail et laisser infuser pendant 1 heure. Passer l'huile au chinois sur l'écrasée de pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage et Finition

Dans une assiette creuse, mettre l'écrasée de pommes de terre, ajouter la sauce Choron et la lotte rôtie. Pour finir, ajouter les chips de chorizo et les pousses d'herbes.



Chef Michel ROTH
Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson
Quai Président Wilson, 47
1201 Genève