



LOTTE DE PETITS BATEAUX À PARTAGER, CONDIMENTS MOUTARDE-MIEL, POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER ET LÉGUMES 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



Progression :

Éplucher 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.

À 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 VEYSSIÈRE
UNESCO – Paris (75)