

Brochette de lotte et cubes de bacon fumés au bois de pommier, aubergine grillée au thym, riz au sésame et citron

Recette pour 4

Description

Une brochette terre et mer avec un petit côté fumé, aubergine grillée, le tout accompagné d'un riz au graines de sésame

Ingrédients

Brochettes de lotte

- 600 Gr Filet de lotte
- 300 Gr Bacon
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Riz Basmati

- 0.50 Tasse(s) Riz basmati
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Unité(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 1 Pincée(s) Pistil de safran
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 125 Ml Graines de sésame noir et blanc
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **425 F°**

Mise en place

Brochettes

Détaillez des beaux cubes de chair de lotte. Détaillez des beaux rectangles de bacon suffisamment épais. Rassemblez le tout dans un bol, ajoutez-y les fleurs de thym, simplement en passant les branches entres vos doigts. assaisonnez de sel et poivre, versez un gros filet d'huile d'olive, bien mélanger, réservez au frigo. Idéalement une bonne heure.

Aubergines

Detaillez l'aubergine en de belles rondelles, épaisses de 5 à 7 mm, de manière à pouvoie supporter la cuisson sur BBQ.

Riz

Torréfiez les graines de sésame dans le four durant 4 à 6 minutes, soit dans une poêle sur le feu. Épluchez et émincez l'oignon, Épluchez et hachez l'ail finement. Râpez le gingembre, récupérez les zestes de citron et son jus. Effeuillez la coriandre et l'hachez grossièrement.

Brochettes

Piquez les brochettes en alternant les cubes de lotte et le bacon.

Posez les brochettes sur le BBQ bien chaud, une fois bien marqué de chaque côté, les déposer sur la grille supérieure pour les finir avec une cuisson indirecte.

Aubergines

Versez de l'huile d'olive sur les rondelles, assaisonnez de sel et poivre.

Les déposez délicatement sur le grill, réalisez un cadrillage, la cuisson sera assez rapide.

Riz Basmati sesame

Premièrement, rincez le riz à l'eau froide.

Mettez le bouillon de poulet à chauffer dans une casserole avec les pistils de safran. Faites infuser le bouillon quelques minutes avec la feuille de laurier.

Dans une autre casserole, chauffez le beurre avec les oignons. Faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez l'ail et le gingembre. Cuire 10 secondes.

Ajoutez le riz et faites-le frire 1 min dans le mélange d'oignon puis rajoutez la totalité du bouillon de volaille.

Lorsque le riz bout, baissez le feu jusqu'à mijotement et laissez cuire 10 minutes.

Coupez ensuite le feu et mettez le couvercle. Laissez reposer 10 à 15 minutes (c'est à cette étape que le riz va bien absorber le liquide et avoir sa texture toute particulière).

Ajoutez enfin le zeste et le jus de citron et le sésame torréfié, mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre. Servez immédiatement.

Montage finition

Déposez le riz basmati à l'aide d'un emporte pièce dans une assiette plate, déposez la brochette à cheval dessus. Déposez 3 rondelles d'aubergine, parsemez de coriandre fraîche sur l'ensemble.

Bon appétit!