

Rôti de lotte au beurre de chorizo, bouillon d'ail brûlé, légumes racines

Recette pour 4 pers

Description

Un poisson que l'on considère comme étant le rôti de la mer, une chaire charnue qui nous fait penser à la viande. Avec une note d'épices apportée par le chorizo.

L'astuce du chef

À l'aide d'un cure-dent en bois, transpercez le rôti de lotte, si le cure-dent entre facilement, arrêtez la cuisson de la lotte.

Ingrédients

Lotte

- 600 Gr Filet de lotte
- 120 Gr Chorizo espagnol
- 200 Gr Beurre pommade
- 75 Gr Chorizo espagnol

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Bouillon d'ail brûlé

- 750 Ml Fumet de poisson
- 250 Ml Bouillon de légumes
- 1 Tête(s) Ail
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Romarin

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Légumes racine

- 250 Gr Carottes arc-en-ciel
- 250 Gr Panais
- 250 Gr Courge butternut

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Lotte

Assurez-vous que la peau grisâtre qui entoure les filets de lotte soit bien retirée.

Coupez la tête d'ail en deux en son milieu (équateur).

Préparez le fumet de poisson déshydraté, ainsi que le bouillon de légume.

Assurez-vous que le beurre soit bien à la température pièce (pommade), gardez-le dans un bol avec une cuillère en bois.

Détaillez des petits bâtonnets de chorizo (120 gr) (ils nous serviront à piquer le filet de lotte)
Détaillez le reste de chorizo (75 gr) en petites brunoises.

Légumes racines

Épluchez les légumes, les tailler en bâtonnets

Lotte

Chorizo

Piquez les filets de lotte avec la pointe d'un couteau, insérez les bâtonnets de chorizo.

Faites revenir la brunoise de chorizo dans une poêle chaude, retirez la brunoise, laissez-la refroidir.
Mélangez ensuite la brunoise de chorizo avec le beurre pommade.

Filet de lotte

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, saisir la lotte quelques secondes sur toutes les surfaces.

La déposer sur une plaque de four recouvert d'un papier cuisson, badigeonnez les filets de beurre pommade au chorizo. Enfournez 10 minutes environ (voir astuce du chef).

Bouillon d'ail brûlé

Ail

Dans une poêle bien chaude avec une huile de canola, déposez la demi-tête d'ail côté chair. Assurez-vous de bien caraméliser les têtes d'ail.

Bouillon

Dans une casserole, mélangez le fumet et le bouillon de légume, ajoutez le thym et le romarin.
Ajoutez les têtes d'ail brûlées. Portez à ébullition, baissez le feu, laissez un petit bouillonnement.
Gardez-le au chaud, vous le verserez dans l'assiette au moment de servir.

Les légumes

Dans un bol, rassemblez les légumes, ajoutez le thym, sel, poivre et un bon filet d'huile d'olive.
Étalez le tout sur une plaque de four, enfournez 20 minutes environ suivant la grosseur de votre découpe.

Montage

Dans une assiette creuse, la garniture au fonds, déposez le morceau de rôti de lotte, versez autour le bouillon d'ail brûlé.

Bon appétit!