



Lotte du Pays rôtie aux Endives et Lard fumé paysan Bière blonde "Dremmwel" et Fumet de Poisson en réduction

Préparation pour 4 personnes

Ingédients :

Lotte 0.700/1 Kg : 2 pièces
Endives : 2
Tranche de lard fumé : 20
Miel : 2 cuillères à soupe
Citron : 1
Echalotes : 3
Fumet de poisson : 0.5 l
Bière « Dremmwel » : 33 cl
Thym : 1 branche
Crème : 0.25 l
Huile d'olive, sel, poivre du moulin



Dremmwel blonde 5°
Bière brassée à
Mihy-Tréguier (22)

Recette :

Lever les filets de lotte, éliminer toutes les petites peaux, faites des portions d'environ 140 g. Réserver.

A l'aide des arêtes, réaliser le fumet de poisson.

Faites suer les arêtes au beurre, ajouter 1 carotte, 1 oignon, 1 poireau émincé, 1 branche de thym et 1 feuille de laurier.

Déglacer au vin blanc sec, mouiller à l'eau, mouiller à l'eau et laisser cuire une vingtaine de minutes à feu doux et passer au chinois.

Effeuilier les endives les caraméliser dans le miel et déglacer au jus de citron, assaisonner.

Sur du papier film :

Etaler les tranches de lard fumé en les superposant légèrement, pratiquer de la même façon avec les endives en les disposant sur le lard déposer la lotte, assaisonner légèrement, rouler le tout en tenant très fort, attacher les deux extrémités avec de la ficelle

Réaliser la sauce à la bière :

Ciseler (hacher) les échalotes, réunir dans une casserole : la bière, les échalotes, et le thym, faites réduire au 3/4

Ajouter le fumet de poisson et refaire réduire de moitié. Crémier. Faire bouillir une dizaine de minutes. Passer au chinois, vérifier l'assaisonnement et conserver au chaud.

Cuisson de la lotte :

La pocher 2 mn dans une eau frémissante, laisser reposer 5 mn. Oter le film, poêler la lotte à l'huile d'olive dans une poêle anti adhésive et poursuivre la cuisson 3-4 mn au four.



Yoann Péron
Restaurant Aigue Marine
Tréguier (22)

www.aiguemarine-hotel.com



Fête de la Bière bretonne - TREGUIER - 3 et 4 juillet 2010