

## Lotte en kadaif curry



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.4	Lotte	~
1	Pâtes à Kadaif	~
0.06	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
0.1	Curry Madras en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093261
0.03	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
0.01	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
PM	Cardamome	~
0.04	Miel de France liquide en pot 1 kg FAMILLE MICHAUD	0216657
3 PCE	Feuilles de kéfir	~
1 PCE	Oignon	~
1 PCE	Tomate	~
0.01	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
PM	Le zeste d'un citron	~
0.5	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
PM	Spigol en boîte 100 g ESPIG	0094480
0.02	Pâte au citron en pot 450 g CHEF	0193928
PM	Curcuma moulu en boîte 250 g DUCROS	0001715

## Étapes de préparation

- 1 Mélanger dans un cul de poule le curry avec le miel, l'huile d'olive, la cardamome, l'ail séché et le paprika.
- 2 Préparer la lotte et la portionner en morceaux de 150 grammes. La faire mariner dans le mélange d'épices quelques minutes, puis tremper les morceaux de lotte dans du jaune d'œuf et les enrouler ensuite de Kadaïf. Réserver au froid.
- 3 Pour la sauce, faites revenir les oignons et les tomates, ajouter le gingembre, la pâte de citron, l'ail, les feuilles de kéfir, le miel, le curry et le curcuma puis verser le lait de coco avec les zestes de citron et laisser réduire.
- 4 Passer ensuite la sauce au chinois étamine.
- 5 Au moment de l'envoi, frire à 180° les lottes 2 à 3 minutes en friteuse.
- 6 Réaliser le dressage de l'assiette.