

Médallions de lotte rôtie, espuma d'agrumes et croûtons de pissaladière



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	100 Gramme
63710	Suprêmes de pamplemousse 1 kg	100 Gramme
283599	Le sorbet citron vert du Mexique 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	200 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	150 Gramme
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile	50 Gramme
82862	Petit pain finedor© recette Lenôtre précuit sur sole 45 g	15 Pièce
26211	Oignons émincés 2,5 kg Sélection du Quotidien	500 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	50 Centilitre
223024	Queue de lotte du Cap 500/1000 g	800 Gramme
253742	Pois maraîchers CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	100 Gramme
	Artichaut lotus	10 Pièce
	Basilic rouge	PM
	Filaments de poivrons	PM
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Poivre du moulin, fleur de sel	PM

Etapas de préparation

- Mixer à l'aide d'une girafe les suprêmes d'oranges et les suprêmes de pamplemousses. Filtrer le jus et récupérer la pulpe pour l'utiliser en éléments de décor. Ajouter le sorbet de citron vert pour apporter de la fraîcheur et de l'onctuosité au jus d'orange et pamplemousse.
- Monter la crème liquide en crème fouettée, et l'ajouter aux jus d'agrumes. Fouetter délicatement. Réserver au frais dans un siphon.

Médallions de lotte rôtie, espuma d'agrumes et croûtons de pissaladière

- 3 Après avoir doré les petits pains au four sur grille, les fendre en deux pour réaliser les croûtons de pissaladière.
- 4 Préparer les croûtons de pissaladière en ajoutant les oignons émincés préalablement colorés dans de l'huile d'olive chaude, puis ajouter les pois maraîchers, les fèves pelées et les filets d'anchois.
- 5 Détailler des médallions de queue de lotte préalablement décongelée. Les cuire dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Après petite coloration, finir la cuisson au four à chaleur sèche température stabilisée à environ de 200°C.
- 6 Procéder au dressage : déposer le croûton de pissaladière, l'espuma d'agrumes, les médallions de lotte rôtis, l'artichaut lotus préalablement rôti au four à haute température, le basilic rouge, les filaments de poivrons et la pulpe d'agrumes. Assaisonner fleur de sel et poivre du moulin.