

Rencontre iodée au sommet



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
171180	Queue de lotte du Cap 600/1000 g	1,5 Kilo
194038	Lardo di Colonnata IGP 1,2 kg env. La Grande Charcuterie	1 Kilo
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	100 Gramme
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	1,5 Kilo
	Branche de thym	PM
	Epices	PM
	Vanille	30 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique UHT 35% MG 1 L Président Professionnel	50 Centilitre
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 litre PassionFroid	50 Centilitre
	Citronnelle	PM

Recette

- Après décongélation préalable de la lotte en chambre froide à 0/+3° C pendant 24h, envelopper avec une fine tranche de lardo di Colonnata avec une branche de thym. Réaliser une cuisson traditionnelle, au four à chaleur sèche à 175/220° C
- Réaliser des tuiles de comté aux épices
- Dans un récipient de cuisson, faire suer les poireaux jusqu'à complète évaporation de l'eau. Ajouter la vanille puis crémier. Laisser compoter. Rectifier l'assaisonnement
- Pour la sauce : réaliser une écume de crème à la citronnelle