

Lotte et Saint-Jacques à la forestière



Préparation : 30 mn

Attente : 1 h

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de lotte coupée en morceaux

18 noix de Saint-Jacques

30 g de morilles séchées

1 petite boîte de brisures de truffes

1 c à s de fumet de poisson déshydraté

10 cl de crème

100 g de beurre

40 g d'oeufs de saumon

Aneth pour la décoration

Sel et poivre du moulin

Réhydrater les morilles dans de l'eau tiède pendant 1 h puis les rincer et les égoutter.

Les faire sauter 5 mn à la poêle dans 25 g de beurre et ajouter 1 petite louche de leur eau de trempage filtrée pour retirer les impuretés. Je mets un papier essuie tout sur la passoire étamine ainsi je suis certaine de ne pas avoir de résidus terreux désagréables . Cuire 10-15 mn sur feu doux. Saler et poivrer.

Mettre les morceaux de lotte dans une sauteuse et les recouvrir d'eau juste à hauteur (prendre une sauteuse adaptée en taille aux morceaux qui doivent tous être sur un même niveau). Ajouter le fumet déshydraté et chauffer sur feu doux. Laisser pocher 10 mn (je n'ai mis que 7 mn à adapter suivant la grosseur des morceaux) puis ajouter les noix de Saint-Jacques. Poursuivre la cuisson 3 mn à petits frémissements. Réserver au chaud dans le fumet.

Verser 20 cl de ce fumet dans une casserole et ajouter la crème. Faire bouillir à feu vif et réduire 3-4 mn. Puis sur feu doux ajouter le reste de beurre en dés tout en fouettant la sauce pour l'émulsionner. Parfumer des brisures de truffes et du jus de leur boîte.

Rectifier l'assaisonnement.

Répartir la lotte et les Saint Jacques sur des assiettes chaudes, les napper de sauce et garnir avec les morilles. Décorer avec les oeufs de saumon et l'aneth.

Vin conseillé : un Menetou-salon blanc

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>