

Association « Cook Designers »

M. QUENUM Eric

14 Allée Jacques Prévert

13103 St Etienne du Grès

<http://cook-designers.e-monsite.com/>



BOURRIDE DE LOTTE POMME A L'ANGLAISE



Fumet de lotte

- Lever les filets et garder les arêtes
- Faire suer avec l'échalote émincée et la carotte en brunoise et un jus de citron
- Mouiller avec un peu de vin blanc et de l'eau - saler très légèrement
- Mettre les pommes de terre détaillées
- Arrêter la cuisson au bout de 20 mn
- Retirer les pommes de terre et pocher dans le bouillon les morceaux de lotte 10 mn
- Retirer la lotte et passer au chinois le bouillon
- Faire réduire de moitié

Sauce crémée a l'aïoli

- Réaliser un aïoli avec ail et huile d'olive
- Réaliser une mayonnaise
- Mélanger les deux
- Rectifier l'assaisonnement
- Détendre le bouillon réduit avec la mayonnaise à l'aïoli
- Rajouter la lotte et les pommes de terre

RECETTE

NOTES

-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

NOTES

-
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

RECETTE