

ESCALOPE DE LOTTE -LARD ROTI-COCOS ET ECUME DE BIERE

PLAT 100% BRETON

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 30 mn

INGREDIENTS :

150 gr de lotte par personne

100 gr de cocos de Paimpol par personne

20 cl de bière < Rosko Ambrée > ou une autre bière ambrée (ni trop brune, ni trop blonde)

200 gr de lait

200 gr de beurre 1 carotte

2 oignons rosés

2 gousses d'ail

4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

bouillon de volaille (tout prêt)

4 fines tranches de lard ^{1/2} sel

1 c à café de sucre (un peu plus si en goûtant la sauce est amère)

une branche de sarriette

PREPARATION :

Vous pouvez préparer les cocos et la sauce à l'avance.

Mettre les cocos avec la carotte, un oignon et l'ail dans une cocotte

Mouiller à hauteur avec du bouillon de volaille, l'huile d'olive, la sarriette, assaisonner et cuire 40 mn à feu doux

Cuire la poitrine ^{1/2} sel avec un fond d'eau 40 mn Réserver la poitrine et le jus

Pour la sauce, réduire la bière d un tiers, ajouter le lait, rajouter le beurre en petits morceaux Sucre légèrement pour casser l'amertume, bien mixer.

Cuire les escalopes de lotte 2à3 mn chaque face suivant l'épaisseur.

DRESSAGE : Dresser les escalopes, un peu de cocos, un trait de sauce bien émulsionnée (juste avant de servir), une tranche de lard rôti, un trait de jus de lard (pour corser) et quelques lamelles d'oignons rosées justes saisies à l'huile d'olive

BOISSON : Vin blanc un GRAVE : LE CHATEAU DE ROCHEMORIN (ap Pessac-léogan) par exemple ou un Chablis.