

Lotte à la vanille, fondue de poireaux et riz vénéré

 6 PERS.



Pour la lotte

- 900g de queue de lotte sans la peau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse échalote
- 2 gousses de vanille
- 200ml de crème épaisse à 15%MG
- 100 ml de fumet de poisson
- 1 petit morceau de gingembre frais
- Les zestes d'un citron non traité

Pour l'accompagnement

- 1kg de blancs de poireaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200g de riz (ici vénéré)
- Fleur de sel, poivre

Préparation de l'accompagnement :

- Faites cuire le riz selon les indications sur l'emballage.
- Lavez les poireaux, émincez les blancs de poireaux très finement.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les poireaux. Remuez régulièrement, les poireaux ne doivent pas colorer. Une fois les poireaux fondus, salez, poivrez et réservez.

Préparation de la lotte :

- Dans une petite casserole, faites blanchir les zestes de citron 1 minute. Égouttez et réservez.
- Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur, grattez-les avec la pointe d'un couteau pour prélever les graines.
- Dans un bol, versez la crème, ajoutez la vanille et le gingembre râpé.
- Émincez l'échalote très finement.
- Coupez la lotte en 6 tronçons.
- Dans une grande poêle, faites revenir les morceaux de lotte et l'échalote dans l'huile d'olive, en remuant, pendant 5 minutes.
- Retirez la lotte de la poêle, y versez le fumet pour déglacer.
- Portez à ébullition pendant 1 minute tout en grattant le fond avec une cuillère en bois.
- Ramenez la poêle à feu doux puis versez la crème à la vanille dedans.
- Remuez et déposez les morceaux de lotte, ajoutez les zestes et faites cuire à feu très doux pendant 10 minutes.

Dressage :

- Dans chaque assiette, dressez le riz, la fondue de poireaux et la lotte avec la sauce vanillée.

