

Jeune lotte avec beurre à la livèche - artichaut - crème épaisse

Une recette de Castor – Maarten Bouckaert

CASTOR





Beurre à la livèche

Préparation

Mélanger 100 grammes de Pur Natur beurre de baratte frais, non salé, avec 50g d'épinards, 20g de livèche, 20g de pâtes miso blanches, 25g d'arachides et un peu de poivre noir.

Lotte

Préparation

Retirer les membranes de la lotte (500-700 grammes) et parsemer d'une bonne quantité de sel. (laisser l'arête centrale) Laisser le poisson en saumure pendant 10 petites minutes, rincer et éponger. Faire revenir la lotte dans le beurre noisette à la livèche et ajouter constamment une petite cuillère de beurre. (la rôtir pendant quelque 4 minutes. Le poisson peut être encore un rien vitreux).

Crème épaisse

Préparation

Mélanger, à l'aide d'un fouet, un rien de livèche ciselée et des zestes de citron dans la Pur Natur crème épaisse 30 %. Assaisonner de poivre de Cayenne et saler. Laisser durcir le mélange au réfrigérateur.

Composition de l'assiette

Retirer les filets de lotte et les saupoudrer délicatement d'un rien de fleur de sel. Disposer la lotte sur une assiette chaude et garnir de quelques petites cuillères de crème épaisse avec livèche, éventuellement de petits cœurs d'artichaut cuits et braisés, de jeune fenouil braisé, de fines tranches de radis crus et de petites branches de cerfeuil.

Bon appétit!

Photographie: Heikki Verdurme