

La Marmite de Claude

LOTTE BOURGUIGNONNE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

800 g de filet de lotte coupé en cubes d'environ 4 cm de côté
1 pomme de terre pour purée
8 mini-carottes fanes
8 petits oignons nouveaux (ou grelots)
2 gousses d'ail
2 échalotes
1 bouquet garni (branche de céleri, serpolet, sarriette, sauge)
4 tranches fines de lard
30 g de beurre
50 cl de bourgogne blanc
50 cl d'eau
5 grains de poivre noir
1/4 d'anis étoilé
2 c à s d'huile de tournesol
sel fin, fleur de sel et poivre concassé

RECETTE

Débarrasser les oignons nouveaux de leurs tiges à 3 cm du bulbe.
Peler les échalotes, les jeunes carottes et la pomme de terre, puis les laver.
Emincer les échalotes et couper la pomme de terre en petits morceaux.
Chauffer le beurre et l'huile de tournesol dans une cocotte et faire dorer les tranches de lard pendant 3 minutes. Réserver au chaud dans un four à 60°.
Dans la même cocotte, faire revenir les échalotes pendant 3 minutes.
Ajouter le vin blanc, l'eau, le bouquet garni, l'ail, les grains de poivre et l'anis étoilé.
Saler, puis porter à ébullition.
Pocher les médaillons de lotte dans le bouillon à frémissements pendant 6 minutes.
Réserver au chaud au four avec le lard.
Faire cuire les oignons nouveaux et les jeunes carottes dans ce bouillon pendant env. 10mn.
Réserver au chaud avec la lotte et le lard.
Faire cuire les morceaux de pomme de terre pendant 15 minutes dans le bouillon puis égoutter. Retirer le bouquet garni, l'anis étoilé et mixer la pomme de terre au fur à mesure dans le bouillon afin de contrôler l'onctuosité de la sauce.
La passer au travers d'un chinois pour obtenir une sauce fine et nappante.
Remettre tous les ingrédients dans la cocotte et arroser de bouillon bien chaud, parsemer de quelques grains de fleur de sel et de poivre concassé avant de servir.