

LOTTE ROTIE à l'ANDOUILLE de GUEMENE - CREME DE FENOUIL

Ingrédients:

Pour 6 personnes

- 1 KG 5 de queue de lotte
- 18 rondelles d'andouille de Guémené ou vire
- 3 bulbes de fenouil
- 1 échalote - 1 cuillère à soupe de fumet de poisson
- 50 gr de beurre, huile d'olive, 20 cl crème fraîche, sel poivre - 1/2 bouteille de vin rouge
- de la crépinette

Préparation

La crème de fenouil

Éplucher le fenouil, couper le plumeau, enlever le fond. Détailler le bulbe de fenouil en petits cubes. Hacher finement l'échalote et la faire revenir dans du beurre et un peu d'huile, puis ajouter le fenouil. Une fois ce mélange bien coloré, y ajouter la cuillerée de fumet de poisson, le sel, le poivre. À défaut de fumet préparé par vos soins, on en trouve en poudre à délayer dans de l'eau chaude, ajouter également du fond de volaille. Mouiller avec de l'eau. - Laisser réduire à feu doux. Quand l'eau s'est évaporée, ajouter la crème. Réserver.

La lotte

Détailler la lotte en médaillons 2/3 par personne.

Préchauffer le four à 200 °C (th.6).

Dans une poêle très chaude faire revenir avec l'huile d'olive, les médaillons. Bien les saisir et les colorer pendant deux minutes de chaque côté.

Étaler la crépinette sur une planche en intercalant trois médaillons et trois tranches d'andouille, saler, poivrer, refermer bien pour former une crépinette.

Passer les crépinettes dans l'huile bien chaude, puis les déposer dans un plat beurré.

Finir la cuisson au four, à 200°C pendant 10/15 minutes.

Sauce au vin rouge

Mettre du beurre dans une casserole, y faire revenir les échalotes, faire bouillir le vin et le flamber. Ajouter une ou deux feuilles de laurier, laisser réduire.

Avant de servir il est préférable de mixer les échalotes pour avoir une sauce plus épaisse.

Dresser ensuite les assiettes en y mettant une crépinette de lotte, le fenouil, le tout recouvert de sauce.