

Lotte contisée au chorizo
en vapeur iodée, asperge verte,
sabayon estragon

Par le Chef Alex Néel



Une nouvelle recette pour prendre de la hauteur aux fourneaux ! Mettons nos classiques de côté et laissons cette brise iodée nous séduire.

INGRÉDIENTS

1 Queue de lotte 1,2 kg environ
16 tranches de chorizo Ibérique
1 boîte d'algues Wakamé fraîches
1 botte d'asperges vertes
2 œufs
15cl d'eau pétillante
1 jus de citron
1 botte d'estragon
Grande feuille de blette ou épinard
15g de beurre
5cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

1ère étape : Préparer les filets de lotte en enlevant bien toutes les peaux, inciser le filet en trois et disposer des morceaux de chorizo. Saler le filet et le rouler dans la feuille de blette préalablement blanchi 10 secondes. Dans un insert vapeur, disposer un lit d'algues fraîches et poser le filet de lotte dessus, fermer et cuire à feu doux pendant 13 min environ.

2ème étape : Préparer les asperges et les saisir au sautoir dans l'huile d'olive pendant quelques minutes, l'asperge doit colorer légèrement. Baisser le feu et finir la cuisson des asperges au beurre moussant. L'asperge doit rester croquante.

3ème étape : Dans une casserole évasée, mélanger les jaunes d'œufs avec l'eau pétillante, fouetter à feu doux, les œufs doivent mousser et devenir crémeux, toucher le rebord de la casserole pour s'assurer que la température n'est pas trop chaude, afin de ne pas trop cuire les œufs. Quand le sabayon commence à monter, ajouter le beurre fondu en filet ainsi que le citron. Ajouter du sel et l'estragon finement émincé.