Ecrit par Echo du Mardi le 20 janvier 2024

La recette de lotte nacrée du chef Christophe Chiavola



Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lotte nacrée avec sa farce de langoustines, cecina et pomme de terre a la crème aux agrumes, bouille et soubressade.

La lotte nacre
2/3 kg Queue de Lottes fraiche
2 Citron vert
Sel / piment Espelette
6 tranches fine de cecina Angus

Fileter la lotte et lui retirer la peau (Et aussi la 2e petite peau très fine car elle est rétractable et à la cuisson, elle peut déformer le filet), déposer le gros sel marin dans un plat, déposer les filets et recouvrir de Gros sel, laisser reposer au froid, une heure, puis les sortir et les rincer à l'eau fraîche abondamment.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 janvier 2024

Utiliser la farce faite préalablement, la déposer sur un grand film étirable. Déposer sur la farce la lotte assaisonnée de piment d'Espelette, déposer un filet d'huile d'olive et bien la rouler avec le film étirable. La serrer très fort pour qu'elle reste bien ronde. La cuire en basse température 54,9°c pendant deux heures. Puis la sortir et la plonger dans une eau glaçante pour bien la refroidir.

La pomme de terre
1 kg Pomme de terre Agata
400 g Crème liquide 35 %
160 g de Crème fraiche Isigny
100 g Foin Bio alimentaire de la Crau
2 citrons jaunes bio
500 g de beurre clarifié
90 g Caviar Rova de Madagascar

Prendre les pommes de terre, les éplucher, puis les couper en grosse rondelle de 1,5 cm avec un emporte-pièce, découper des jolis galets, puis les déposer au fond d'une sauteuse recouvert de beurre clarifié à base d'agrumes, fleur de sel et piment d'Espelette. Au bout d'une quinzaine de minutes, prendre un couteau pointu et les piquer, si elles restent collées au couteau, elles ne sont pas cuites, les laisser cinq minutes de plus.
Récupérer toutes les chutes des pommes de terre, les cuire à l'eau avec une pointe de sel et en faire une purée très fine (les passer préalablement au tamis), mélanger la purée avec de la crème liquide à 35 %, assaisonner, la repasser au tamis, puis la déposer à l'aide d'une poche pâtissière dans un siphon, y mettre deux cartouches puis bien agiter.
Déposer dans un barbecue Kamado, le foin bio de la Crau, l'allumer à l'aide d'un chalumeau puis il déposer au centre un bol avec la crème fraîche Isigny. Laisser 15 minutes, puis la goûter, si elle n'est pas assez fumée, rajouter cinq minutes.

Le crackers au piment
50 g de purée de tomate
30 g de farine
25 g de blanc d'œuf
Une cuillère à café de Parika fumé
2 g de piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte très pommadée. Cuire au four sec à 150°c pendant 15 min.

La farce
150 g Chair de langoustine
300 g Chute et parure de lotte
Paprika fumé
1 Citron vert
Sel fin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 janvier 2024

60 g de blanc d'œuf
Crème liquide 35% (150 g)
3 pincées de piment d'Espelette

Déposer tous les ingrédients dans un Thermomix puis bien mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Vérifier l'assaisonnement puis passer le tout au Tami, remplissez une poche à douille et la mettre au réfrigérateur.

La bisque
2 kg Langoustines 20/30 surgelées (Il faut garder les têtes pour la bisque et la chair pour la farce)
100 g Soubressade piquante
300 g Purée de tomate
25 g Concentré de tomates
100 g Carotte
100 g Céleri branche
10 g Oignon
5 gousses d'ail
Queue de persil
Thym
Vin blanc
80 g de beurre

Éplucher, couper et nettoyer à l'eau clair : oignons, céleri, branche, carottes et gousses d'ail. Couper à l'aide d'un ciseau, les têtes et les pinces des langoustines, puis les faire revenir dans un rondeau avec l'huile d'olive, bien colorées jusqu'à la caramélisation des têtes, rajouter la Soubressade en petits cubes et bien mélanger. Y déposer carottes, céleri, branche, oignons, ail, queues persil, Thym et les faire revenir à feu doux. Une fois le tout bien coloré, déglacer au vin blanc et faire réduire à sec et rajouter la purée de tomates ainsi que le concentré de tomate. Mélanger et recouvrir entièrement à l'eau. Après 45 minutes de cuisson, passer le tout au chinois étamine, en pensant à bien écraser à l'aide d'un pochon pour y faire sortir un maximum de sucs. Une fois tous le jus passer au chinois, le mettre dans une petite casserole et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux, monter au beurre à l'envoi.

Dressage
Découper la lotte en petits tronçons proprement à froid, puis la déposer dans le beurre clarifié utilisé pour cuire les pommes de terre et le tempérer tranquillement à 50°c. Une fois la lotte tempérée, la sortir et rnrouler une fine tranche de cercina autour pour qu'elle puisse prendre légèrement la température et la déposer au centre de l'assiette, y déposer le jus monter au beurre, déposer dessus la petite tuile au piment et paprika fumé.
Pour la pomme de terre, déposer la crème fraîche fumée au fond du bol et mettre dessus le galet de pommes de terre confite, déposer des segments de citron jaune, puis utiliser l'espuma déposé dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert, mettre des feuilles de Capucine fleur de basilic pourpre et le caviar Rova De Madagascar.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 janvier 2024



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !