

LOTTE PIQUEE AU SAUCISSON DE PAYS Piperade de légumes

Recette pour 10 personnes Préparation : 50 mn

Ingrédients:

1 à 2 kg de lotte, Tranches de saucisson sec, 3 cl d'huile d'olive, 1 noix de beurre

Chapelure sèche :

2 poivrons rouges, 6 tranches de saucisson, 2 gousses d'ail

50 g d'amandes grillées, 50 g de chapelure

Sauce :

4 échalotes, ½ poivron, 200 g de champignons de Paris, 2 tranches de saucisson, 1 c à s de miel, 1 c.à.c de concentré de tomate, 58 cl de vinaigre de Banyuls, 1 jus de citron, Huile d'olive

Piperade :

Oignons, 2 fenouils, 2 poivrons de deux couleurs, 5 cl d'huile d'olive

2 cl de vinaigre, 6 feuilles de basilic, 1 gousse d'ail

Progression

Un peu à l'avance :

Tailler les tranches de saucisson en bâtonnets de 5 cmx3mm, les mettre 1 heure au congélateur
Parer la lotte, piquer le poisson avec des bâtonnets de saucisson sec, en vous aidant d'une longue aiguille ou d'un couteau fin.

Chapelure :

Tailler les poivrons, l'ail et le saucisson en petits morceaux, les mettre à sécher au four à 50-60°C

Après séchage, mixer afin d'obtenir une poudre.

Sauce :

Dans un sautoir, faire revenir avec de l'huile d'olive les échalotes émincées, le poivron, les champignons et le saucisson taillés en dés

Ajouter la cuillerée de miel et le concentré des tomates, déglacer avec le vinaigre et le jus de citron, mouiller à hauteur et cuire ainsi 20 à 25 mn

Filtrer le jus en pressant fortement sur la garniture afin d'obtenir toute la quintessence, vérifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Piperade :

Tailler les légumes en julienne et mettre à cuire et confire tout doucement avec un peu d'huile d'olive pendant 15 mn à couvert

Relever en fin la cuisson d'un peu de vinaigre, basilic et ail hachés. Réserver au chaud.

Cuisson de la lotte :

Colorer la lotte dans une poêle avec de l'huile et du beurre

La cuire au four jusqu'à 40°C (vérifier à l'aide d'un thermomètre ou piquer l'intérieur du poisson avec la pointe du couteau, elle doit ressortir tiède)

Saupoudrer ensuite le poisson avec la chapelure, poêler à nouveau, arroser de sauce chaude et servir.