

Lotte lardée aux échalottes et à la poire

6 tronçons de lotte de 150 g pièce * 12 tranches fines de poitrine fumée* 18 échalottes rondes * 50 cl de nectar de poire * 40 g de beurre * 1 brin de romarin * 1 gousse de vanille * sel et poivre



DOREZ les échalottes pelées entières, dans une sauteuse antiadhésive avec 20 g de beurre sur feu moyen 10 min.

AJOUTEZ le nectar de poire, la vanille et le romarin. Posez un papier de cuisson sur les échalottes afin de les couvrir et laissez mijoter à feu doux 30 min jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

PRECHAUFFEZ le four à 160 °c (th 5-6). Salez et poivrez les morceaux de lotte. Enveloppez-les dans deux tranches de poitrine puis dorez-les sur les deux faces, à la poêle avec 20 g de beurre. terminez la cuisson au four environ 6 min.

POSEZ les morceaux de lotte sur les assiettes, répartissez les échalottes et nappez-les de sauce. Accompagnez ce plat d'une purée de panais ou de pommes de terre.

Accompagnement : Millésime 2014

Noix de Saint Jacques poêlées en écume de vanille Bourbon



Préparation : 35 min

Pour 4 personnes

Ingrédients :

24 noix de Saint Jacques

2 gousses de vanille Bourbon

15 cl de fumet de poisson

1 noix de beurre

20 cl de vin blanc

10 cl de crème fleurette

agar-agar

sel - poivre

Accompagnement : Champagne Jean MARNIQUET Millésimé

Fendre les gousses de vanille dans la longueur.

Faire chauffer le fumet de poisson et y **faire infuser** les gousses de vanille pendant quelques minutes. Au bout de 10 à 15 minutes, retirer les bâtons de vanille et les réserver.

Dans une poêle à revêtement anti-adhérent, **faire chauffer** une noix de beurre. **Poêler** les noix de coquilles Saint-Jacques. Les faire dorer des 2 cotés. Assaisonner de sel et de poivre. Attention à ne pas les faire trop cuire.

Au terme de la cuisson, les débarrasser dans un récipient et les garder au chaud.

Déglacer la poêle avec le vin Blanc et mouiller avec le fumet de poisson vanillé.

Ajouter la crème fleurette et porter à ébullition.

Ajouter une pincée d'agar-agar et bien remuer.

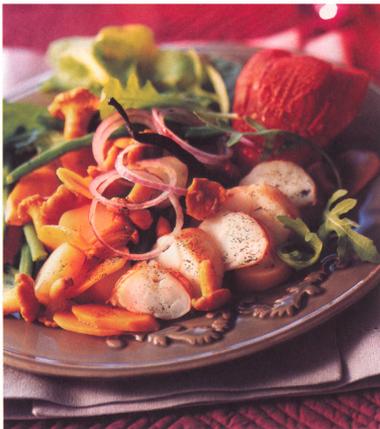
Passer la sauce à la passoire fine. Rectifier l'assaisonnement.

Verser la préparation dans un siphon à espuma. Ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz selon la taille du siphon, bien secouer le siphon...

Dresser l'écume à la vanille dans le fond des mini-couppelles.

Disposer dans chacune d'elles 3 noix de Saint-Jacques chaudes.

Décorer avec les bâtons de vanille réservés et un brin d'aneth ou des feuilles de coriandre.



Salade de Langouste à la vanille

Accompagnement : Millésime 2014

INGREDIENTS : 2 queues de langouste fraîches ou surgelées. 250g de girolles - 250 g de petites pommes de terre - 400 g de haricots verts - 1 oignon - 1 carotte - 1 branche de céleri - 250 g de mesclun - 1 bouquet garni - 1 gousse de vanille - 10 cuill à soupe d'huile d'olive - 2 cuill à soupe de vinaigre de cidre - 1 clou de girofle - sel - poivre moulu

Ouvrez la gousse de vanille, grattez l'intérieur avec une pointe de couteau et réservez les graines. Pelez l'oignon, piquez-le du clou de girofle, pelez la carotte et le céleri avec un économiseur.

Mettez dans une cocotte la gousse de vanille, l'oignon, la carotte, le céleri et le bouquet garni. Versez un litre et demi d'eau, salez, poivrez, puis laissez bouillir 30 min. Filtrez le bouillon, immergez les queues de langouste et laissez cuire 15 min à partir de la reprise de l'ébullition. Eteignez le feu, couvrez et laissez refroidir dans le bouillon.

Effilez les haricots, pelez les pommes de terre, coupez-les en quatre. Faites cuire ces légumes 20 min à vapeur.

Nettoyez les girolles, plongez-les dans l'eau bouillante salée 1 min, retirez-les et plongez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Egouttez-les et égouttez-les.

Rincez, essorez le mesclun. **Mélangez** les graines de vanille, le vinaigre, 8 cuill à soupe d'huile d'olive dans un bol. Salez, poivrez.

Éliminez la carapace des langoustes, découpez la chair en fines tranches.

Faire sauter rapidement les girolles dans le reste de l'huile d'olive.

Disposez sur un plat le mesclun, les haricots verts, les pommes de terre, les girolles et les tranches de langouste.

Décorez éventuellement de très fines rondelles d'oignon rouge

Arrosez avec la sauce et servez.