



Lotte à l'armoricaine et risotto de couteaux et céleri

Une recette de Ruben Sarfati, chef du restaurant Rest'ICI à Montreuil

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 médaillons de lotte de 250 g
- 500 g de couteaux
- 100 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de purée de tomates
- 2 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 3 branches de céleri
- 120 g de riz à risotto ou de mélange de riz avec du riz sauvage
- 20 cl de lait entier
- 15 cl de crème fraîche
- 120 g de mimolette affinée
- Sel et piment d'Espelette
- 20g de beurre salé

1. Éplucher et hâcher finement les échalotes et l'ail puis couper le céleri en fin bâtonnets.
2. Faire suer l'ensemble dans la moitié du beurre et saler légèrement le tout. Dès coloration, ajouter les couteaux (préalablement dessablés en les trempant dans de l'eau froide pendant 15 minutes) déglacer au vin blanc puis laisser couvert pendant 3 minutes.
3. Réserver une partie du bouillon et récupérer les couteaux pour les décortiquer et les tailler en biseaux fins. Garder les plus belles parties, pour regarnir les couteaux avec les morceaux obtenus et réserver. Filtrer le bouillon et le rectifier avec la purée de tomates, un peu de crème et du beurre.
4. Pendant ce temps, démarrer le risotto avec le reste de beurre, d'échalote et l'ail dans une grande casserole. Dès que cela colore, ajouter le céleri et le riz. Bien mélanger 2 minutes avant d'introduire progressivement le lait et la crème. Après 15 minutes de cuisson, déglacer le tout au vin blanc.
5. Cuire les 4 médaillons de lotte au beurre moussé, 3 minutes sur une face et 2 sur la deuxième, puis laisser quelques minutes au repos avant de dresser.
6. Pour le dressage, disposer dans le fond de l'assiette le risotto, puis déposer les tronçons de lotte et les couteaux. Verser délicatement le bouillon rectifié. Pour finir, parsemer un peu de mimolette râpée et ajouter une pincée de sel et de piment d'Espelette.

© Pavillon France

<https://www.pavillonfrance.fr/>