

Lotte sauce au kari Gosse

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 kg de joues de lotte
- 6 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillerées à café de persil
- 20 g de beurre salé
- 12 cl de fumet de crustacé
- 30 cl de bouillon de légumes
- 8 cuillerées à soupe de concentré de tomates
- 2 cuillerées à soupe de kari Gosse *
- 15 cl de vin blanc
- 15 cl de crème liquide

**Le kari Gosse est un mélange d'épices d'inspiration indienne, fabriqué dans la région de Lorient. Le mélange est composé de gingembre, curcuma, girofle, piment, cannelle, poivre. La recette en est tenue secrète !*

Il peut être remplacé par un curry relevé.



Préparation :

• préparer les fonds de cuisson

- préparer le fumet de crustacés ou utiliser du fumet en poudre additionné d'eau
- préparer le bouillon de légumes ou utiliser du bouillon reconstitué

• préparer le poisson

- parer la lotte (ôter la peau adhérent à l'une des faces des joues de lotte)

• préparer la sauce

- éplucher et émincer les échalotes et l'ail
- faire frémir le beurre dans la sauteuse
- ajouter les échalotes et les laisser devenir translucides
- ajouter l'ail, le persil, le vin, le concentré de tomates, le bouillon de légumes et le fumet
- mélanger et laisser « bloublouter » 30 minutes en remuant de temps en temps
- mixer la sauce dans un blender et remettre à chauffer dans la sauteuse
- mélanger à part (à froid) la crème et le kari-Gosse pour obtenir un liquide homogène
- ajouter la crème à la sauce et mélanger longuement

• cuire la lotte

- porter la sauce à petits bouillons
- déposer les joues de lotte dans la sauce et compter 8 minutes
- à l'issue des 8 minutes, retourner les morceaux de lotte et compter encore 4 minutes

• dresser l'assiette

- déposer la lotte sur une assiette chaude et ajouter la sauce
- mettre en place l'accompagnement et les éléments de décoration
(accompagnement pour l'atelier des 6 et 7 novembre 2017 : semoule de courgettes)