

Emincée de queue de lotte, brunoise de légumes bio comme un rougail, sirop de poivrons Piquillos épicé

Pour 4 personnes

Ingrédients :

560g de lotte (préparée)
150g de carotte
150g de courgette
150g de topinambour
150g de rutabaga
¼ de botte de persil
2 gousses d'ail
1 citron vert
2 poivrons Piquillos
Tabasco
Sel et pili-pili en poudre
Huile d'olive



GRÉGORY
COUTANCEAU

Préparation :

Tailler les légumes en petite brunoise, puis les blanchir séparément. Réserver. Hacher l'ail et les réserver ; hacher également le persil et réserver. Dans un mixer, mettre les Piquillos ; bien les mixer, ajouter un peu d'eau si nécessaire ; assaisonner avec le Tabasco puis chinoiser pour enlever les éventuels morceaux. Réserver.

Finition et dressage :

Mélanger les différentes brunoises de légumes, ajouter le persil haché, l'ail haché ; assaisonner avec un peu de pili-pili, de sel, de jus de citron vert et d'huile d'olive. Emincer la lotte en fines tranches ; assaisonner ; les faire saisir rapidement dans une poêle bien chaude et dresser sur assiettes. Ajouter les brunoises de légumes en rougail, puis un trait de sirop de poivrons Piquillos et servir.

En partenariat avec :

