

Duo de lotte et Saint-Jacques au Kombu

Pour 4 personnes



Préparation :
30 min

Vin:
Chablis



Astuce

Conserver le
kombu frais
plusieurs
semaines dans
du gros sel

Ingrédients

Une queue de lotte de
600g

6 très grosses noix de st
jacques

200g de kombu frais !

30 cl de fumé de poisson
lié

30 cl de crème fouettée

Vinaigre de gingembre

Recette:

Profiter de la balade du dimanche et de la marée basse pour « cueillir » Des jeunes feuilles de kombu que vous allez cuire dans du lait a feu doux pendant 30 mn

Rafrachir, émincé très fin, poêlé au beurre et déglacer au vinaigre de gingembre puis dresser sur assiette

Désarrêter la lotte, et enlever la peau.

La couper en fine tranche ainsi que les noix de St-Jacques.

Montage

Intercaler la lotte et la St-Jacques pour réaliser les portions.

A l'aide d'une spatule déposer délicatement dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et une belle noisette de beurre.

Arroser pendant la cuisson 4 à 6 min et dresser sur le lit de Kombu.

Sauce

Lier le fumet de poisson, ajouter : la crème fouettée

Un soupçon de curry et deux pistils de safran.

