



Rôti de lotte au lard fumé

pommes écrasées, châtaignes et
beurre rouge façon « béarnaise »

Ingrédients

pour 8 personnes :

*2 kg de petites queues de lottes
200 grammes de crépine de
porc
200 grammes de fines
tranches de poitrine fumée*

Garniture :

*600 grammes de pommes de
terre
10 cl de lait
50 grammes de poitrine fumée
150 grammes de purée de
châtaignes*

Sauce :

*40 grammes d'échalotes
1 botte d'estragon frais
10 grammes de poivre noir
grain
15 cl de vin rouge
2 cuillères à soupe de vinaigre
blanc
150 grammes de beurre
10 cl de crème fleurette*

Préparation

Préparation :

*Nettoyer les queues de lotte et les
enrouler de fines tranches de poitrine
fumée puis de crépine. Réserver.*

Réaliser la garniture :

*Laver et brosser les pommes de terre
puis les cuire à l'eau salée. Infuser le
lait avec la poitrine fumée. Incorporer
le lait dans les pommes de terre
écrasées puis la purée de châtaignes.
Assaisonner de bon goût.*

Réaliser la sauce :

*Ciseler finement l'échalote et
l'estragon. Ecraser les grains de
poivre. Disposer les éléments dans une
casserole avec le vin rouge et le
vinaigre, et réduire à sec. Ajouter la
crème, monter au beurre, passer et
rectifier la sauce.*

*Cuire en cocotte le rôti de lotte et servir
avec les pommes de terre et la sauce.*