

LES ATELIERS D'ERIK

Lotte et magret fumé, Chou Pak Choï et légumes oubliés

Pour 4 personnes

Lotte & magret

- Lotte 1 kg pour une lotte avec peau et cartilage
- 80 gr de magret de canard fumé

Dépouiller la lotte. Enlever la peau grise. Assaisonner et enrouler la queue de lotte de magret puis ficeler fermement et réserver au froid pendant 15 minutes.

Colorer à l'huile d'olive puis terminer la cuisson au four pendant 7 à 10 minutes (en fonction de la grosseur)

Chou Pak Choï

- 2 choux
- 25 gr de beurre
- 5 cl d'huile aromatisée à la truffe
- 1 à 2 cl de vinaigre de Xérès

Détailler les côtes de choux puis les faire revenir tout doucement au beurre. Assaisonner et réserver au chaud

Emincer les feuilles finement. Assaisonner avec la vinaigrette. Réserver au frais jusqu'au dressage

Légumes oubliés

- 1 héliantis
- 1 capucine tubéreuse
- 1 radis red meat
- 2 salsifis
- ciboulette et coriandre fraîche

Eplucher puis tailler l'héliantis et la capucine en fine brunoise.
Sauter à l'huile d'olive sans coloration. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter la ciboulette et la coriandre ciselées

Eplucher et tailler le radis à la mandoline le plus finement possible. Assaisonner avec le reste de vinaigrette

Eplucher, citronner puis blanchir les salsifis pendant 5 à 10 minutes dans une eau bouillante salée.

Colorer doucement au beurre, puis assaisonner

Sauce

- 1/2 échalote
- 1 gousse d'ail
- 25 gr de beurre
- 10 cl de madère
- 10 cl de fond de veau
- 10 cl de fond de volaille
- 10 cl de crème liquide
- poudre de cèpes en quantité suffisante
- 10 gr de cèpes réhydratés

Ciseler les échalotes et les suer au beurre sans coloration. Ajouter l'ail et les cèpes. Suer quelques minutes.

Déglacer au madère, puis laisser réduire.

Ajouter le fond de veau et le fond de volaille puis laisser réduire de nouveau. Crémer, ajouter la poudre de cèpes puis rectifier l'assaisonnement et passer au chinois