

## Bouillon de baudroie

### Pommes de terre « Délicatesse » au parfum d'immortelle



#### **Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour la baudroie :** Une queue de lotte, sel, beurre, huile d'olive

**Pour la garniture :** 18 pommes de terre grenaille, 6 grosses asperges, 6 artichauts poivrade, martini blanc, sel, sucre, beurre, huile d'olive

**Pour la sauce :** 500g d'ailerons de volaille (ou un sachet de bouillon Ariaké de volaille), ½ litre de fumet de lotte, 2 échalotes, 4 champignons de Paris, beurre, huile d'olive, Maïzena

---

#### **La lotte :**

Lever les filets de lotte et les parer soigneusement. Les assaisonner d'un peu de sel et rouler chaque filet dans quelques tours de papier film pour donner la forme d'un cylindre régulier.

Cuire les filets au four à 46° pendant 30 à 40mn suivant la grosseur.

Préparer un fumet en cuisant les parures et l'arête centrale dans 1 litre d'eau pendant 30mn.

Laisser infuser avant de filtrer finement.

Laisser refroidir les lottes avant de trancher 6 beaux médaillons.

Au dernier moment, cuire ces médaillons dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive et de beurre. Lorsque la première face est bien dorée retourner les médaillons et laisser chauffer l'autre face hors du feu.

**La garniture :** Cuire les pommes de terre en robe des champs. Les éplucher et réserver.

Eplucher les asperges et les couper en sifflets de 2cm.

Les glacer à blanc dans un peu d'eau, sel, sucre et beurre. Réserver.

Tourner les fonds d'artichauts et les couper en 4 quartiers.

Les glacer à blanc dans un peu d'eau, de Martini, beurre, sel et sucre. Réserver.

#### **Le bouillon :**

Préparer un fond blanc de volaille en cuisant 1 heure les ailerons de volaille dans 1 litre d'eau.

Filtrer et ajouter au fumet de poisson. Parfumer avec les champignons et les échalotes.

Réduire jusqu'à obtenir ¾ litre de bouillon. Filtrer et lier très légèrement avec une pointe de Maïzena.

Monter avec un bon morceau de beurre et ajouter les fleurs d'immortelles.

Laisser infuser 2mn et ajouter tous les légumes.

**Dressage :** Répartir dans 6 assiettes creuses, les légumes et le bouillon.

Poser dessus un médaillon de lotte et décorer avec les fleurs d'immortelles.