

Queue de lotte aux herbes, écrasée de pomme de terre au citron, nos premières asperges et fèves en poêlée, bisque d'oursin corsée

Ingrédients :

- 1 queue de lotte de 1 kg
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 2 branches de sarriette
- 2 gousses d'ail

Ecrasée de pommes de terre :

- 400 g de pommes de terre (mona lisa de préférence)
- 100 g de beurre
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 1 citron

Poêlée d'asperges et fèves :

- 12 pièces d'asperges vertes
- 6 pièces d'asperges blanches
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- 2 branches de sarriette

Bisque d'oursins :

- 6 pièces d'oursins
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 échalote
- 4 gousses d'ail
- 1 tomate
- 15 cl de cognac
- 15 cl de vin blanc
- 50 cl de fumet de poisson
- 20 cl de lait
- 1 l de crème

Assaisonnement :

- sel, poivre, sucre



PRÉPARATION Mettre en cuisson les pommes de terres en robe des champs. Préchauffer le four à 160°C. Éplucher les asperges et les botter par 6. Traiter les fèves et les mettre de côté pour la cuisson.

Parer la queue de lotte si nécessaire pour avoir une forme la plus arrondie possible.

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante très salée 8 à 10 minutes suivant la grosseur, les rafraîchir de suite, égoutter les, puis tailler les pointes de 6 cm environ, tailler en beaux biseaux le restant.

Blanchir les fèves très rapidement, de façon à les garder croquantes, retirer la peau, réserver.

Assaisonner de sel la lotte, hacher les herbes finement, écraser les gousses d'ail, mettre à chauffer le tout avec l'huile d'olive, une fois les herbes bien infusées, verser l'huile sur la lotte, enfourner la lotte au four à 150°C, pour avoir une cuisson bien nacrée, la température à cœur sera de 42°C.

Lancer la bisque en cuisson à l'huile d'olive fumante, faire bien revenir les oursins en les concassant, ajouter la garniture aromatique, flamber au cognac, ajouter le vin blanc, cuire 5 minutes, ajouter le fumet de poisson, le lait et la crème, saler et poivrer, sucrer légèrement, laisser cuire 15 minutes, passer la sauce et la rectifier.

Les pommes de terre sont cuites, les éplucher et les écraser à la fourchette, faire bouillir le lait, la crème et le beurre, verser sur la pulpe, assaisonner de sel et d'un jus de citron. Garder au chaud.

DRESSAGE réchauffer la lotte au four, mettre les pointes d'asperges au four vapeur avec un trait d'huile d'olive, poêler les biseaux et les fèves ensemble au beurre, ajouter la sarriette hachée.