

LOTTE AU CHORIZO , PUREE DE PANAIS ET POIRES



Pour 6 personnes

Ingrédients pour le poisson

500 g de filet(s) de lotte
6 tranches de chorizo
3 Gousses d'ail
20 cl d'huile d'olive
3cl de vinaigre de Xérès
3 g de piment d'Espelette
30 g de beurre doux

Ingrédients pour la purée

1 oignon émincé
1 noix beurre
2 petites pommes de terre
4 panais
3 poires
2 tablettes bouillon légumes
3 feuilles laurier et du persil
3 c à soupe de crème fraîche
300 ml lait

Préparation de la purée

Eplucher les panais et les couper en rondelles, couper les pommes de terre ainsi que les poires en gros cubes. Eplucher les gousses d'ail et les émincer.

Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre (ou de l'huile) puis y verser les pommes de terre et les panais.

Ajouter le bouillon chaud (tablettes diluées dans 2l d'eau bouillante) , l'ail écrasé et du sel. Laisser cuire 15 min, puis ajouter les poires. Laisser cuire encore 5 min. Egoutter le mélange en conservant le bouillon.

Mixer les légumes avec le lait et le bouillon. Ajouter du sel, du poivre, la crème et le persil.

Préparation du poisson

Couper les tranches de chorizo en bâtonnets et glisser 4 à 5 bâtonnets dans la largeur de la lotte.

Colorer le poisson sur tous les côtés dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive ou du beurre puis le disposer dans un plat allant au four pour une cuisson de 8 minutes à 220°. Saler, poivrer et ajouter le piment.

Pendant ce temps déglacer la poêle de cuisson avec le vinaigre de Xérès, laisser bouillir, ajouter les lamelles d'ail colorées.

Arroser le poisson avec cette sauce dès sa sortie du four.

Servir avec la purée de panais sur laquelle on aura disposé des cubes de poire et du persil.