



Email : aiguemarine@aiguemarine.fr

Site : www.aiguemarine.fr

☎ 02 96 92 97 00

☎ 02 96 92 44 48

QUEUE DE LOTTE ROTIE

Pommes de terre à la fourchette au lait ribot et andouille de Guéméné

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 lotte : 1 kg
Pommes de terre charlotte : 4
Lait ribot : 0.25 l
Beurre demi-sel : 0.150 kg
Andouille de Guéméné : 4 tranches
Echalottes : 3
Vinaigre de vin : 5 cl
Vin blanc sec : 15 cl
Crème : 0.30 l
Beurre doux : 0.125 kg



Recette :

Détailler les médaillons de lotte, compter 2 par personne, conserver au froid.

Mettre les pommes de terre à cuire avec gros sel, thym et laurier.

Ciseler les échalotes, les mettre dans une casserole avec vinaigre et vin blanc, réduire à sec

Une fois vos pommes de terre cuites, les éplucher brûlante, les écraser dans un plat avec beurre et lait ribot, assaisonner et conserver au chaud.

Saisir vos médaillons de lotte à l'huile d'olives, poursuivre la cuisson au four. Pendant ce temps, crémer la réduction et dès l'ébullition monter au beurre.

Cuire vos andouilles.

Dresser à votre convenance.