

cuisiner.

RECETTE

QUEUE DE LOTTE LÉGUMES DE PRINTEMPS BOUILLON COCO

© François Le Divenah



© François Le Divenah

Pour 4 personnes

Poisson. 1 ou 2 filets de queue de lotte (levés dans un poisson de 2-4 kg).

Saumure. 2 litres d'eau, 200 g de sel fin, 100 g de sucre semoule.

Garniture. 2 bottes de navets jeunes, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel, 1 noix de beurre salé, huile d'olive, 500 g de petits pois frais écosés, 500 g de pommes de terre nouvelles Grenailles de Noirmoutier. 1 botte d'oignons nouveaux, 1 botte de cébettes thaï (ou cébettes françaises), 1 bouquet d'ail des ours (feuilles vertes d'ail sauvage).

1^{er} Bouillon. 5 bâtons de citronnelle, 1 rhizome de gingembre frais, 1 oignon, 1 échalote, 1 carotte, 5 CS de vinaigre de riz, 5 CS de sauce soja salée, 1 pointe de couteau de piment thaï frais (selon le goût de chacun), 3 gousses d'ail en chemise, 3 litres d'eau, huile d'olive.

Finition bouillon. 1 bâton de citronnelle, 1 CS de gingembre frais, 1 botte de coriandre fraîche, 3 citrons verts, sauce soja salée, vinaigre de riz, 1 litre de lait de coco.

Poisson

Dissoudre à froid le sel et le sucre dans l'eau pour réaliser une saumure. Immerger la queue de lotte dans la saumure pendant 10 minutes. Éponger la lotte sur un papier absorbant sans la rincer. Portionner 4 beaux morceaux de lotte et réserver au frais.

1^{er} Bouillon (à démarrer quelques heures au préalable)

Ciseler finement les bâtons de citronnelle, tailler grossièrement l'oignon, l'échalote, la carotte, le gingembre épluchés et le piment débarrassé de ses graines, écraser les gousses d'ail en chemise. Faire revenir pendant 10 minutes toute la garniture, dans un grand faitout ou une grande marmite, avec l'huile d'olive. Déglacer avec le vinaigre de riz et la sauce soja et décoller les sucs de cuisson. Mouiller avec les 3 litres d'eau puis porter à ébullition et maintenir à frémissement pendant 2 heures. Passer le bouillon dans une passoire puis remettre à chauffer.

Finition

Ciseler finement les bâtons de citronnelle restants ainsi que le gingembre. Hacher

CLÉMENT ET ESTELLE RABY

LA TÊTE EN L'AIR

« Cuisine gastronomique, ambiance bistrannique, liberté d'action ». C'est ainsi que Clément Raby qualifie le concept du restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Estelle, il y a trois ans, dans le haut de la rue de La Fontaine. À la Tête en l'air, « tout est fait maison, avec des produits frais et en respectant le calendrier des saisons », explique Clément qui expérimente avec succès depuis un an une cuisine à l'aveugle en soirée. Le midi, les clients savent ce qu'ils vont manger car c'est affiché. Mais le soir, c'est la surprise du chef avec un menu à 3, 5 ou 7 plats, cuisinés dans le plus grand secret. Un pari osé qui s'est transformé en un pari gagnant.

cuisiner.



© François Le Divenah

grossièrement la coriandre. Prélever les zestes des citrons verts. Une fois le bouillon à ébullition, ajouter l'ensemble de la seconde garniture ainsi que le lait de coco. Porter à nouveau à ébullition, puis stopper la cuisson et laisser infuser sous un papier film pendant 15-20 minutes ; puis mixer au blender à haute vitesse.

Passer le bouillon au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement avec la sauce soja, le vinaigre de riz et le jus de citron vert. Le bouillon est prêt, maintenir au chaud pour le service.

Garniture

Tailler les navets jeunes en 4 ou 6 en gardant un peu des fanes. Bien les laver. Les cuire dans un sautoir sur feu moyen avec une noix de beurre, une pincée de sucre, de sel, un fond d'eau (à mi-hauteur) et un trait d'huile d'olive. Les obtenir tendres et bien brillants, réserver.

Cuire les Grenailles de Noirmoutier à l'anglaise dans un grand volume d'eau salée, départ eau froide. Les égoutter puis les tailler en 2 dans la longueur.

Cuire les petits pois écosés dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 2 minutes, puis les débarrasser dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et conserver un beau vert. Tailler les bulbes d'oignons nouveaux en 4

puis les cuire quelques minutes dans un cuit-vapeur. Ciseler finement les verts d'oignons nouveaux et la cébette thaï et réserver. Rincer l'ail des ours et réserver.

Cuisson

Saisir à feu vif, avec un trait d'huile d'olive, des tronçons de lotte assaisonnés de sel/poivre du moulin et rôti 2-3 minutes chaque face en ajoutant une noix de beurre salé. Débarrasser les filets dans une plaque et finir la cuisson pendant 2-3 minutes dans un four à 200 °C. Vérifier la cuisson en piquant un cure-dent en bois au centre des filets et en le portant au coin de la lèvre ; la température doit être tiède-chaud (si c'est froid, ce n'est pas cuit ; si c'est brûlant, c'est trop cuit).

Dressage

Dans une assiette creuse, réunir tous les légumes de la garniture que l'on aura fait chauffer ensemble avec une noix de beurre salé et un trait d'huile d'olive, en ajoutant à la fin l'ail des ours juste pour le tiédir, à l'exception de la cébette et du vert d'oignon nouveau. Ajouter la cébette et le vert d'oignon nouveau crus. Couper les tronçons de lotte en 2 pour laisser apparaître la cuisson nacrée et les disposer sur la garniture. Servir le bouillon brûlant devant les convives. Bon appétit !

La Tête en l'Air • 43 rue de la Fontaine. 02 97 67 31 13.