



RECETTE

BLANQUETTE DE QUEUE DE LOTTE

Pour 4 personnes

4 queues de lotte
 150 g de champignons
 1 oignon
 2 poireaux
 2 carottes
 3 clous de girofle
 4 navets
 1 citron pressé
 150 g de crème fraîche
 1 jaune d'œuf
 300 g de riz
 1 bouquet garni
 50 g de farine
 Sel/poivre

En option

2 branches de céleri
 Ciboulette

PRÉPARATION DES LÉGUMES

Lavez et coupez les champignons en quatre, puis épluchez et taillez les légumes. Faites-les bouillir dans un faitout rempli d'eau et ajoutez le bouquet garni, ainsi que l'oignon piqué de clous de girofle. Salez. Au bout de 10 minutes, ajoutez les navets et carottes. Laissez mijoter durant 15 minutes et ajoutez les poireaux.

LA SAUCE

Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, le jaune d'œuf, ainsi que le jus de citron. Réservez au frais. Et dans une poêle faites suer les champignons sans trop les dorer. Pour réaliser le roux, faites fondre le beurre et incorporez la farine. Puis, tout en remuant, versez le bouillon des légumes. Salez et poivrez.

LA CUISSON

Mettez le riz à cuire. Ajoutez les légumes à la sauce et pochez (selon la taille) les queues de lotte. Laissez mijoter et salez si besoin.

LE DRESSAGE

Servez une portion de riz, les légumes, ainsi qu'une queue de lotte par personne. Enfin parsemez le plat de ciboulette.

Restaurant Le Café de la Poissonnerie

21, place de la Poissonnerie

Vannes

02 97 47 15 58



L'équipe du Café de la Poissonnerie avec Paulette au service, Patrick responsable du bar, Clarisse, seconde en cuisine et Laurent Gros-Daillon, chef.

LE CAFÉ DE LA POISSONNERIE

C'est un lieu comme on en fait plus à Vannes. Certainement l'un des plus vieux cafés de la ville, dans son jus avec son comptoir qui en aurait des anecdotes à raconter. Les affiches des fêtes maritimes, des galeristes et matchs du RCV jonchent les murs. Les "tronches" des habitués et commerçants du quartier, croqués par Darfeuille sont suspendues comme une guirlande à l'entrée de la cuisine. Si la réputation du Café de la Poissonnerie tient en partie sur ses célèbres croque-monsieur, Laurent Gros-Daillon mise aujourd'hui sur une carte avec des suggestions du jour. Des plats généreux, de saison, avec du poisson en provenance des halles, juste en face, et un rendez-vous en hiver tous les derniers vendredis du mois : la tête de veau. Quant aux sardines grillées, elles seront de retour pour l'été.

► Le Café de la Poissonnerie est ouvert du mardi au samedi, de 9 h à 19 h. Ouverture à 6 h 30 les jours de marché, mercredi et samedi. Restauration le midi.