



Lotte, Bouillon Crémeux à l'Anis

Ingrédients pour 10 couverts

Fumet de Poisson CHEF®	25 g	Pastis	5 cl
Eau	1 L	Vin blanc	10 cl
Tronçon de lotte (150g)	10 pièces	Crème	20 cl
Ail	10 g	Huile d'olive	PM
Échalote émincée	100 g	Beurre	PM
Fenouil émincé	200 g	Safran	PM

Déroulé de la recette

- Suer à l'huile d'olive l'échalote et le fenouil, ajouter l'ail.
- Déglacer avec le pastis et le vin blanc, réduire à glace.
- Mouiller avec le Fumet de Poisson CHEF® réalisé selon le mode d'emploi et réduire d'1/3.
- Ajouter la crème, un peu de safran et réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.
- Mixer la sauce, passer au chinois et réserver.
- Sauter les tronçons de lotte à l'huile et au beurre et dresser harmonieusement les éléments sur les assiettes de service.
- Ce plat sera parfait accompagné de légumes de saison et de pommes de terre cuites dans un bouillon safrané.