

## LOTTE AU POIVRE DE MADAGASCAR, EMBEURREE DE CHOU SAUCE SATAY



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 40 mn

### Pour 4 personnes:

1 queue de lotte  
1 càs de poivre sauvage de Madagascar (voatsiperifery)  
1 échalote ciselée finement  
1/2 càc de satay  
1/2 chou blanc  
40 g de beurre (+ 2 noisettes) + 1 càc d'huile d'olive  
1 verre de vin blanc sec  
3 càs de crème fraîche  
Sel

Parer la lotte (épluchée par le poissonnier) enlever l'arrête centrale. Tailler 8 petits rôtis dans les filets de lotte. Réserver au frais.

### Préparer le fond pour la sauce:

Faire fondre l'échalote sans coloration dans une noisette de beurre, ajouter les parures de la lotte et l'arrête coupée en 4 ou 5 tronçons. Mettre le vin blanc et couvrir avec de l'eau, ajouter le satay, porter à ébullition. Baisser le feu et laisser bouillonner 20 minutes. Filtrer et faire réduire jusqu'à ce qu'il reste 2 cuillerées à soupe de fond. Saler un peu.

### Le chou:

Laver et parer le chou, éliminer les côtes un peu dures avant de l'émincer au couteau (ou au robot à légumes), le faire cuire dans une grande quantité d'eau salée (à l'anglaise). Lorsqu'il est tendre, l'égoutter soigneusement, attendre qu'il refroidisse un peu et le mixer à petite vitesse au début, puis un peu plus vite. Une fois réduit en purée, l'égoutter à nouveau en le posant sur une passoire et enfin, ajouter le beurre. Ajuster l'assaisonnement et réserver.

### La lotte:

Ecraser le poivre en poudre assez grossière et "paner" les morceaux de lotte avec. Faire fondre le beurre restant avec l'huile en chauffant la poêle assez fort. Saisir rapidement la lotte sur toutes ses faces pour qu'elle se colore bien et poursuivre la cuisson à feu doux pour que l'intérieur soit cuit mais pas trop. Couper le feu et réserver au chaud en couvrant avec un couvercle.

### La sauce:

Réchauffer le fumet réduit, jouter la crème, donner un bouillon et vérifier l'assaisonnement en sel.

### DRESSAGE

Servir l'embeurrée de chou à l'aide d'un emporte-pièce en posant un petit croûton grillé dessus éventuellement, dresser le poisson à côté et garnir avec un peu de sauce crémée.