

Un samedi soir entre amis.

Parmentier de lotte



Le Bistrot Gourmand (*), à Pont-l'Abbé (29), revendique une cuisine de saveurs et terroir. Franck Even, le chef, propose pour les samedis de ce mois des plats de saison qui gardent le parfum des vacances.

Après les minutes de Saint-Jacques, cuites dans leur jus, parfumées à la fève de tonka et les croustillants de langoustines aux petits légumes et jus réduit de carapace, voici le parmentier de lotte aux tomates confites, lard croustillant et sauce à la sauge avant le suprême de pintade au coulant de mozzarella et basilic, jus acidulé au balsamique. Vous terminerez avec, au dessert, des craquelins et mousseline au Carambar. Bon appétit !

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de filet de lotte
- 75 g de farine
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

- Piment
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de thym
- 4 tomates
- 400 g de pommes de terre
- 30 g de parmesan râpé
- 4 fines tranches de lard
- 10 cl de fumet de poisson
- 3 feuilles de sauge

Préparation

Les tomates confites

Faire bouillir de l'eau, y déposer les tomates incisées en croix, une minute avant de les éplucher. Les refroidir et les couper en quatre. Vider la pulpe.

Les découper en rondelles et les disposer sur une plaque recouverte de papier aluminium.

Ajouter un filet d'huile, le sel, le poivre, l'ail haché et le thym.

Faire cuire une heure au four à 100 °C. (Th 2), et réserver.

La purée de pomme de terre

Cuire les pommes de terre à l'eau salée pendant 20 minutes. Les égoutter, les écraser en purée en y ajoutant 5 cl d'huile d'olive, une noisette de beurre et le parmesan.

La lotte

Couper la lotte en gros cubes. Les saler, poivrer, fariner. Les mettre 3 minutes dans une poêle antiadhésive avec du beurre et de l'huile d'olive. Réserver.

Le parmentier

Dans quatre moules, déposer d'abord la purée puis les tomates confites et la lotte. Mettre au four 12 minutes à 180 °C (Th 5).

Dans un autre plat, faire griller le lard au four, en même temps que le parmentier, puis l'essuyer dans un papier absorbant.

Démouler, sur la plaque du four, les quatre parts de parmentier pour les



faire dorer côté purée.

Dressage

Mettre le parmentier au centre de l'assiette, ajouter la sauce à la sauge (lire encadré) et disposer les tranches de lard sur la purée.

* Le Bistrot Gourmand
Tél. 02.98.87.00.47.

Reportage photos :
Claude Prigent

La sauce à la sauge

Préparer la sauce dans une casserole de la manière suivante : mettre le fumet de poisson, la sauge ciselée et le jus de cuisson de la lotte, passer le tout au tamis et faire réduire 4 mn, à feu vif.

Astuce

On peut remplacer les tomates confites par une purée de tomates pas trop liquide.