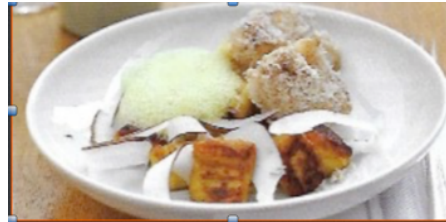


LOTTE PANÉE A LA NOIX DE COCO GNOCCHI DE POMME DE TERRE ECUME DE LAIT DE COCO AU CURRY

VOTRE MARCHÉ: (6 pers.)

- * 12 médaillons de lotte (170g /pers)
- * 300g de noix coco en poudre.
- * 60g de beurre doux.
- * Huile d'olive, sel et poivre.
- * 1 kg de PDT pour purée.
- * 300 g de farine blanche T55.
- * 1 oeuf.
- * 40 g de beurre doux
- * Sel, poivre et gros sel.
- * 400g de lait de coco.
- * 1 oignon
- * 1 noix de coco
- * 200g de crème liquide.
- *10 g de curry selon le goût souhaité.



LA RECETTE:

- 1) **La lotte:** Assaisonner les médaillons sel et poivre. Dans une poêle, chauffer l'huile. Poêler la lotte a feu moyen . Dès qu'elle commence à colorer, la retourner et mettre le beurre.
Arroser abondamment pendant 2 minutes avec 1 cuillère et mettre au four préchauffé (180°) 4 minutes. Sortir du four, arroser et débarrasser sur une plaque. Paner avec la noix de coco.
- 2) **Les gnocchi:** Cuire les pommes de terre, eau froide et gros sel. Une fois cuite, éplucher et écraser à la fourchette. à la spatule, incorporer l'oeuf et 220 g de farine tamisée. La pâte ne doit plus coller à la spatule. Sur le plan de travail, saupoudrer le reste de farine et confectionner des boudins de 1,5 cm de diamètre. Couper les boudins en tronçons de 1 cm et les rouler avec une fourchette. les conserver 15 minute entre deux linges au frigo. les plonger dans l'eau bouillante salée. Quand ils remontent à la surface, les refroidir et égoutter. dans une poêle, faire fondre le beurre et les dorer.
- 3) **L'écume coco-curry:** Ouvrir la noix et récupérer l'eau. Avec la chair faire des copeaux pour le dressage. Hacher l'oignon et le faire suer, ajouter le lait de coco,

l'eau de coco et la crème, faire réduire de moitié. Ajouter le curry, mixer et passer au tamis ou chinois.

4) le dressage: Dans une assiette creuse, déposer des gnocchi, des copeaux de chair de coco. Disposer la lotte panée et déposer deux cuillères d'écume.

ASTUCE(S):

- La veille, vous pouvez casser la noix, dans la chair tailler avec un économe les copeaux que vous conserverez dans l'eau de coco et râper le reste de la chair, faire sécher et paner la lotte avec.

* On peut remplacer la pomme de terre par de la patate douce mais bien faire sécher l'appareil avant de faire les gnocchis.

ACCORD METS/VIN:

Côtes catalanes blanc 2013 servi à 10°

Bon appétit