

Accueil • Cuisine • Recettes • Plat

Médailon de lotte au curry, pomme Reine des Reinettes Gourmande®

5/5 ★ 1 note

[Donner mon avis](#)

 Facile  30 min  20 min  Assez cher



www.chefsdoc.fr



Étapes de préparation

- 1 Faites le fumet avec les arêtes de lotte.
- 2 Faites suer les oignons avec les dés de pommes Reine des Reinettes Gourmande®, les dés de tomates saupoudrés de curry, puis ajoutez un

Ingrédients pour

 4 personnes 

280 g Lotte par personne

2 Oignon des Cévennes

trait de Noilly Prat. Mouillez avec le fumet et laissez réduire 20 min avant d'ajouter la crème liquide. Puis laissez cuire 20 min de plus avant de mixer le tout. Assaisonnez à votre convenance, puis passez à l'étamine.

- 3 Saisissez les morceaux de lotte à l'huile d'olive, dressez avec la sauce et ajoutez une brunoise de pomme Reine des Reinettes Gourmande®.

Reine des Reinettes Gourmande® 

4 Pomme Reine des Reinettes Gourmande®

4 Tomates mondées

50 g Curry Indien

10 cl Noilly Prat

0,5 l Crème liquide

0,5 l Fumet de poisson