Lotte dans son habitat

> *" Les lottes que je cuisine dans mon restaurant ont été pêchées à la ligne, pas au filet. C'est très important pour le développement durable... "*
>
> — **Rui Paula**

- **Pour:** 2 personnes
- **Préparation:** 1 heure 30 minutes (préparer la peau frite du chinchard 12 h à l'avance ou demander à votre poissonnier de le déshydrater)
- **Difficulté:** moyenne
- **Développement durable:** les stocks de lotte sont satisfaisants dans les eaux portugaises et le golfe de Gascogne, ainsi que dans la mer Celtique et la mer d'Irlande. L'UE exige un poids de 500 g minimum (poisson complet).

Ingrédients pour la lotte

- 2 filets de lotte (200 g)
- sel fin

Ingrédients pour les œufs de poisson

- 100 g d'œufs de morue

Ingrédients pour la crème d'ail

- crème d'ail
- gousses d'ail
- crème fraîche
- sel

Ingrédients pour la rouille

- 2 jaunes d'œuf
- 1 pomme de terre bouillie
- 50 g de palourdes
- safran
- poivre de Cayenne
- 150 ml d'huile d'olive
- 100 ml d'huile de tournesol
- 4 gousses d'ail, sans la pointe et tranchés trois fois
- 1 c. à café de jus de citron

Ingrédients pour la peau de chinchard frite

- 1/2 peau de chinchard (demander à votre poissonnier)
- sel fin
- huile de tournesol

Ingrédients pour le fumet de lotte

- 1,44 kg d'arêtes et de côtés de lotte
- 18 g de persil
- 360 ml d'eau
- 3,75 g de gomme xanthane
- 5 g d'algues kombu
- 15 g de katsuobushi
- 7,5 g de laitue de mer
- 15 g de plancton

Ingrédients pour les dernières étapes

- 3 palourdes
- 1 fenouil marin
- 1 pied de pourpier
- 1 laitue de mer
- 1 salicorne

Préparation de la peau de chinchard frite (sinon, demander à votre poissonnier)

- Bien nettoyer la peau, l'étirer sur une planche à cuisiner ou un plan de travail et mettre au four vapeur recouvert de film alimentaire pendant 20 minutes.
- Déshydrater pendant 12 h
- Faire frire dans l'huile à 190 °C et retirer dès que l'huile ressort

Préparation de la lotte

- Saler la lotte
- Faire cuire dans une poêle tout en baignant d'huile d'olive et finir avec une noix de beurre

Préparation des œufs de poisson

- Faire cuire les œufs de poisson dans de l'eau salée bouillante à feu doux pendant 20 minutes
- Passer au tamis et assaisonner avec du sel et un filet d'huile d'olive

Préparation de la crème d'ail

- Mettre les gousses d'ail dans un plat et cuire au four à 180 °C
- Retirer les peaux et rectifier avec un peu de crème fraîche jusqu'à obtention d'une crème lisse
- Saler au besoin

Préparation du fond

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole et couvrir hermétiquement avec le couvercle et du film plastique. Laisser à feu doux pendant 30 minutes
- Laisser reposer 15 minutes
- Filtrer et ajouter la gomme xanthane
- Laisser refroidir, ajouter le plancton et rectifier l'assaisonnement si besoin

Préparation de la rouille

- Passer la pomme de terre au tamis et mélanger au fumet de lotte
- Ajouter l'ail (passé au tamis), le jaune, le jus de citron et les palourdes, puis émulsionner avec les graisses au mixeur plongeant
- Ajouter le safran et le poivre
- Rectifier l'assaisonnement si besoin

Dernières étapes

- Décorer avec les palourdes, le fenouil marin, le pourpier, la laitue de mer et les salicornes