

## QUEUE DE LOTTE SAUCE ROSE A LA CREME ET CHANTERELLES

Cette recette vient d'un chef du restaurant «Sjömagasinet » en Suède à Göteborg.

J'ai refait cette recette en remplaçant la lotte par du cabillaud et les chanterelles par des trompettes de la mort et des champignons de Paris. Les étapes de la recette sont les mêmes. J'ai juste déposé les poissons sur des disques de pâte feuilletée cuite. Le résultat est toujours aussi sublime.

Ingrédients :

Queue de lotte (1 à 2 morceaux par personnes, selon l'épaisseur de la lotte)

20 crevettes cuites

1 oignon

1 cuil à s de concentré de tomate

Sel, poivre, huile, beurre

Chanterelles fraîches (je dirais entre 300 et 500 gr)

20 cl de crème

Décortiquer les crevettes et garder les têtes et les carapaces dans un récipient.

Préparation de la sauce : Faites revenir votre oignon émincé dans une cocotte avec de l'huile.

Ajouter le concentré de tomate, remuer. Ajouter les carapaces de crevettes. Recouvrir d'eau, saler légèrement et laisser mijoter à feu très doux, pendant que vous préparez votre poisson et vos champignons.

Découper vos pavés de lotte, saler et poivrer des deux côtés.

Faire revenir dans une poêle avec moitié beurre et huile de chaque côté (7mn).

Réserver sur une assiette.

Dans une poêle faites fondre le beurre et faites revenir les chanterelles, saler et poivrer.

Verser votre sauce sur les chanterelles (en utilisant un tamis et en pressant avec une cuillère sur les carapaces de crevettes pour extraire les sucs).

Remuer, vérifier l'assaisonnement et incorporer la crème. Porter à ébullition 2mn et baisser le feu et laisser mijoter sur feu doux.

Remettre vos pavés de lotte à réchauffer dans cette sauce. Attention votre sauce doit juste frémir en douceur. Quand vous estimez que la lotte est bien chaude, arrêter le feu et incorporer vos crevettes dans la sauce.

Mettre un couvercle et en attendant sortez vos assiettes et vos couverts, couper le pain et server. Parsemer de ciboulette.