

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Poissons

### Lotte rôtie au lard, moelleux de Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 1 personne)



- ✓ 600 g lotte en filet sans peau
- ✓ 120 g de Bleu de Gex
- ✓ 3 jeunes poireaux
- ✓ 250 g de crème
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 jaune
- ✓ 4 tranches fines de lard fumé
- ✓ 12 crevettes
- ✓ 150 g de girolle
- ✓ 1 belle poire Williams en petits cubes
- ✓ 50 g de noisette toaster concassées
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 20 g de beurre noisette
- ✓ 1 cuillère de persil plat haché
- ✓ 1 ail
- ✓ 2 échalotes ciselées
- ✓ 50 g de lardon
- ✓ 20 cl de fumet

#### Préparation 10 minutes, cuisson 10 minutes

Trier, laver, couper et cuire les poireaux, les rafraîchir.

Cuire les crevettes.

Faire bouillir la crème, ajouter le Bleu de Gex, mixer hors du feu, conserver 50 g de côté dans une casserole.

Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et l'œuf entier, puis les poireaux bien égoutter.

Mouler, cuire 20 min à 150° C.



## Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Recettes - Poissons

Couper les gigots de lotte de 150 g, les envelopper avec le lard et les faire rôtir 6 min.

Trier les girolles, les laver, les sauter à sec, égoutter puis sauter au beurre en passant une gousse d'ail avec la fourchette, sel, poivre, persil haché.

Faire revenir les lardons puis échalotes et un peu de poireau vert émincer, mouiller 20 cl de Manicle, faire réduire à sec et 20 cl de fumet, réduire de moitié, passer, monter au beurre, mélanger beurre noisette, poire et persil.

Cuire 50 g de beurre noisette ajouté brunoise poire et noisette concassé.

Dresser 2 moelleux + 2 médaillons de lotte + poire + girolles + crevette + persil+ sauce.

*Recette de Pierre-Franck Salamon, Chef du restaurant "Le Pirate", chemin de la Brunette, 01120 Ferney-Voltaire*

