



## **Joues de lotte au poivre et câpres et Saint-Jacques** **rôties et purée de topinambour**

Joues de lotte au poivre et câpres et nid de tagliatelles (pour 4 personnes)

- 800g de joues de lotte
- 40 grains de poivre vert frais
- 30g de câpres au vinaigre
- 4 échalotes
- 15cl de fumet de poisson
- 2 càs de persil haché
- 3dl de crème fraîche
- Beurre
- Sel et poivre du moulin
- 200g de tagliatelles
- 4 tomates séchées
- 3 càs de parmesan
- 3 oeufs
- 25cl de crème liquide légère à 3%
- Basilic ciselé

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Epluchez et émincez les échalotes, faites-les blondir dans une cocotte au beurre bien chaud.

3/ Ajoutez le fumet, les grains de poivre vert frais et les câpres, et laissez mijoter toujours à petit feu pendant 10'.

4/ Faites cuire les pâtes 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet, de façon à ce qu'elles soient encore un peu fermes.

5/Ajoutez ensuite les joues de lotte dans la cocotte, et faites-les cuire pendant 5'.

6/ Egouttez les pâtes et répartissez-les dans des moules à muffins en silicone. Coupez les tomates séchées en morceaux et répartissez-les sur les pâtes.



7/ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème liquide et ajoutez-y le parmesan et le basilic.

8/ Répartissez cette crème dans les moules à muffins sur les pâtes puis enfournez pour 25 à 30 minutes.

9/ Retirez les joues de lotte de la cocotte et réservez-les au chaud.

10/ Faites réduire la sauce de moitié, ajoutez la crème fraîche liquide et laissez épaissir.

11/ Quand la sauce est prête, ajoutez les joues de lotte pour leur redonner un coup de chaud. Servez aussitôt saupoudré de persil. Démoulez les nids de pâtes dès la sortie du four et servez aussitôt!

Saint-Jacques rôties et purée de topinambour (pour 4 personnes)

- 8 noix de St Jacques
- 1/2 kg de topinambour
- 1 tasse de chapelure japonaise
- 2dl de crème fraîche
- 1/2 l de lait entier
- Curry jaune
- Sel et poivre du moulin

1/ Epluchez et coupez en morceaux les topinambours. Faites-les cuire dans le lait, salez et poivrez.

2/ Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, et passez-les au mixer pour obtenir une purée bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement et la consistance avec de la crème.

3/ Au moment de passer à table, passez les Saint-Jacques dans la chapelure et faites-les sauter au beurre bien chaud.

4/ Dressez un lit de purée sur le fond d'assiette, posez les Saint-Jacques bien dorées et saupoudrez légèrement de poudre de curry jaune.

Regardez la recette en vidéo : [http://www.rtb.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_joues-de-lotte-au-poivre-et-capres-et-saint-jacques-roties-et-puree-de-topinambour?id=9229739&emissionId=5931](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_joues-de-lotte-au-poivre-et-capres-et-saint-jacques-roties-et-puree-de-topinambour?id=9229739&emissionId=5931)

Joues de lotte au poivre et câpres et Saint-Jacques rôties et purée de topinambour