



Joues de lotte aux épinards

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 joues de lotte
- 8 fines tranches de lard fumé
- 500 gr d'épinards frais
- 400 gr de coques
- 80 gr de noix de cajou torréfiées
- 20 cl de vin blanc
- Farine
- 100 gr de beurre
- Huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote hachée
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- Fleur de sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

La préparation

1. Plongez les épinards quelques secondes dans de l'eau bouillante et salée. Placez-les ensuite dans de l'eau glacée pour fixer la couleur. Réservez-en 4 poignées et essorez le reste en les pressant dans les mains afin d'enlever toute l'eau ;
2. Mettez les épinards pressés dans un mixeur et ajoutez les noix de cajou torréfiées, du sel et de l'huile d'olive. Mixez le tout et réservez ;
3. Assaisonnez les joues de lotte d'un peu de fleur de sel, de poivre et enroulez-les dans une tranche de lard fumé. Passez-les dans la farine et faites-les rôtir au beurre dans une poêle ;
4. Versez le vin blanc dans un poêlon, incorporez le thym, le laurier, l'ail éclaté et faites flamber. Jetez-y le $\frac{3}{4}$ des coques et, une fois ouvertes, débarrassez-les en gardant le jus de cuisson. Réservez le jus, séparez les coques de leurs coquilles et réservez ;
5. Faites suer l'échalote et une gousse d'ail hachés dans de l'huile d'olive et jetez-y les coques restantes ;
6. Montez le jus de cuisson des coques au beurre, ajoutez-y le pesto d'épinards et émulsionnez au mixeur. Assaisonnez de piment d'Espelette, de sel et de poivre.

Le dressage

1. Sur une assiette disposez les feuilles d'épinards en couronne et déposez les joues de lotte au centre ;
2. Parsemez des coques entières et sans coquille et arrosez de l'émulsion de pesto.

Bon appétit

