DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Queue de lotte à la Moutarde aux Epices de Noël

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25



Ingrédients :

- *1 queue de lotte (environ 1,4kg)*
- *1 pot de moutarde aux Epices de Noël*
- *800 g de riz au Jasmin (ou Basmati)*
- *20 cl de crème liquide 33%*
- *10 g de beurre*
- *1 branche de thym*
- *2 c. à s. d'huile d'olive*
- *agrumes (mandarine, orange, citron vert)*
- *1 gousse d'ail*
- *sel, poivre*

Etapes :

- Nettoyer la queue de lotte ou demander à son poissonnier de s'en occuper. La détailler en 6 morceaux de tailles similaires.
- Démarrer la cuisson de votre riz en y ajoutant des zestes d'agrume.
- Prélever les suprêmes des agrumes puis les réserver au frais.
- Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter la gousse d'ail et le thym, puis laisser infuser 1min à feu doux.
- Saler/poivrer et badigeonner de moutarde la queue de lotte.
- Faire revenir les 6 morceaux dans la poêle. A mi-cuisson, ajouter les zestes d'agrumes.
- Verser ensuite la crème puis bien mélanger le tout. Une fois la lotte cuite, ajouter hors feu 2 c. à s. de moutarde aux Epices de Noël.
- Disposer le riz dans une assiette, un morceau de lotte puis la sauce aux agrumes et à la moutarde aux épices de Noël. Vous pouvez également "zester" des agrumes au dessus de chacune des assiettes.

Recette proposée par le chef Emmanuel Stemper