



Blanquette de lotte



4 pers



15 mn



20 mn

Les ingrédients

- 500 g de lotte
- 100 g de carottes
- 100 g de fenouil
- 30 g de céleri branche
- 50 g d'échalotes
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 40 cl de crème liquide
- 20 cl de bouillon de volaille

La recette

Etape 1 :

Détailler la lotte en dés de la taille d'une bouchée. Éplucher les légumes. Couper le fenouil, le céleri, les carottes et l'échalote en morceaux.

Etape 2 :

Mettre l'échalote et l'huile dans le robot cuiseur équipé du mélangeur et régler la vitesse à 1 pendant 5 min. à 120°C. Au bout de 2 min., ajouter le vin blanc par l'orifice du couvercle.

Etape 3 :

À la fin du programme, ajouter la lotte, les légumes et le bouillon par l'orifice du couvercle. Saler et poivrer puis lancer le programme Slow cook pendant 15 min. à 100°C.

Etape 4 :

Une fois la cuisson terminée, retirer la moitié du bouillon et le mélanger avec la crème liquide et le safran.

Etape 5 :

Déposer le poisson et les légumes dans un plat et recouvrir de sauce. Servir immédiatement.

Recette compatible avec les robots :

Clickchef HF452110 et HF456810

