

Emmanuel Renaut

BISCUIT DE LOTTE ET BROCHET, SAUCE INDRIYA FROM INDIA* – 6 PERSONNES



© Emmanuel Nguyen Ngoc

NESPRESSO | ATELIER

Sauce Indriya from India

- 1 kg d'oignons
- 200 g de beurre
- 10 g de sucre
- 1 l de bouillon de légumes
- 2 x 25 ml de Grand Cru Indriya from India
- 150 ml de lait
- 1 œuf

Eplucher et émincer les oignons. Les faire suer doucement dans une cocotte avec 50 g de beurre puis les caraméliser avec 10 g de sucre. Ajouter un litre de bouillon de légumes, cuire à frémissement pendant 2 h, puis passer au chinois. Faire réduire de moitié et réserver 100 g pour le tapioca. Monter le reste avec 150 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Cuire un œuf mollet. Mélanger l'Indriya

from India à 150 ml de lait tiédi et l'ajouter à la préparation précédente. Au moment de servir, intégrer l'œuf mollet et mixer. Attention, à partir de ce moment, la préparation ne doit pas dépasser 60°C.

Billes de tapioca

- 100 g de bouillon d'oignon
- 10 g de tapioca

Verser les billes de tapioca dans 100 g de bouillon d'oignon réduit et cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes.

Biscuit

- 100 g de lotte
- 160 g de brochet
- 10 g de sel
- 10 g de sucre
- 2 œufs
- 260 g de crème
- 40 g de beurre

- 25 g de bisque d'écrevisse
- 4 tranches de pain de mie de 2 mm d'épaisseur
- 50 g de beurre clarifié

Faire chauffer le beurre. Dans un robot, mixer la chair de lotte et de brochet avec le sel et le sucre. Ajouter les œufs, la crème, le beurre chaud et la bisque d'écrevisse. Mixer encore 2 min. Mettre la farce dans un cadre recouvert de papier film, lisser à la spatule et faites cuire à la vapeur 15 min. Laisser refroidir et tailler en rectangles. Tailler les tranches de pain de mie de la taille des rectangles de farce. Poser la farce sur le pain. Faire colorer les biscuits côté pain dans du beurre clarifié, réserver au chaud.

Server le biscuit de lotte avec la sauce, les beignets et les perles de tapioca.

* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Ristretto Origin India