

# Une recette préférée d'Andrée Rosier

## « Lotte frite au cumin, basquaise de légumes au vieux jambon »

### INGREDIENTS

#### Piperade :

tomate, piment vert, oignon, ail, huile d'olive, jambon de Bayonne (six tranches), sel, poivre

#### Lotte :

- 6 morceaux de 120 g
- une cuillère à soupe de graines du cumin
- 120 g de chapelure
- un œuf
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1l d'huile d'arachide (friture)

#### Emulsion citronnelle :

- 200 g de bouillon de volaille
- 3 bâtons de citronnelle
- 100 g de crème liquide
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre
- sel, poivre blanc

### REALISATION :

- **Laver tous les légumes, monder et épépiner** les tomates, **émincer** tous les légumes et faire chauffer la casserole avec l'huile d'olive. **Cuire les oignons** pendant environ 15 minutes, ajouter les piments. **Cuire à nouveau** dix minutes et terminer avec les tomates à l'ail, **assaisonner et laisser compoter** doucement pendant environ 20 minutes. Réserver.
- **Assaisonner légèrement les six morceaux de lotte, les rouler dans la farine** en les tapotant légèrement pour enlever le surplus. **Battre l'œuf, l'assaisonner et passer les morceaux de lotte dans l'œuf** en les égouttant un maximum. **Les rouler dans la chapelure et les graines de cumin** – le tout doit être bien recouvert. Réserver les morceaux.
- 
- Au moment de servir, **passer les morceaux de lotte à la friteuse (160°C environ), pendant 4 à 5 minutes**. Réserver les morceaux à la chaleur avant le dressage.
- 
- Faire chauffer l'eau et ajouter un bouillon cube de volaille, ajouter la crème liquide, les bâtons de citronnelle émincés grossièrement, le sel. Lier légèrement avec la fécule de pommes de terre. **Laisser le tout infuser pendant dix minutes et filtrer le mélange** que l'on réserve à la chaleur pour le dressage.

### DRESSAGE :

- Prendre six assiettes creuses tiédies au préalable ; **disposer au centre deux cuillères à soupe de piperade et y dresser le morceau de lotte taillé en deux biseaux**. Entre les deux morceaux, **insérer la tranche de jambon**.
- Disposer **la sauce autour**, après l'avoir **émulsionnée au mixeur**.

