



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

FICHE TECHNIQUE
**Tournedos de lotte, galette de blé noir aux
palourdes, pommes de terre confites de l'île de Batz
et betterave rouge**

Boisson servie avec cette recette :

POUILLY FUME SILEX BLANC 2012 - DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Nombre de
couverts :

 10

| INGREDIENTS | | | U. | Qté | DEROULEMENT |
|---------------------------------|--|-----|----|-------|---|
| Lottes net | | Kg | | 1.2 | 1) Lotte : lever les filets de lotte. Détailler des médaillons. Couper en deux et farcir entre deux de duxelles de champignons et envelopper d'une tranche de lard. |
| Pommes de terre confites | | | | | |
| Pdt de l'île de batz | | Kg | | 2 | 2) Galette de blé noir : cuire les pommes de terre sur un lit de gros sel au four traditionnel. Récupérer la pulpe de pomme de terre et la passer au tamis. Mélanger les autres ingrédients et incorporer la pulpe en dernier. Dans une poêle anti adhésive, verser l'appareil et cuire au four à 150°C pendant 10 minutes. Détailler ensuite la galette, comme de petit blinis. |
| Beurre aux algues | | Gr | | 500 | |
| Galette de blé noir | | | | | 3) Palourdes : laisser dégorger les palourdes. Les ouvrir à la marinière, avec des échalotes suées, vin blanc, thym et laurier. Conserver le jus de cuisson. A la commande, les mélanger avec la coriandre hachée et les segments de citron jaune. Dresser sur les blinis. |
| Pulpe de pomme de terre | | Gr | | 125 | |
| Œufs | | Pce | | 2 | 4) Pommes de terre confites : bien frotter les pommes de terre et les mettre sous vide en fonction de leur taille avec du beurre d'algues. Cuire les pommes de terre à la vapeur |
| Farine de froment | | Gr | | 80 | |
| Farine de blé noir | | Gr | | 90 | 5) Pulpe de betterave : réaliser une pulpe de betterave et l'émulsionner au mixeur à potage. Pour cela couper une betterave cuite en petits morceaux et la mixer fortement. Puis monter à l'huile de pépins de raisin et assaisonner. |
| Poudre à lever | | Gr | | 8 | |
| Beurre fondu | | Gr | | 40 | 6) Écume de coquillages : mélanger le lait, le jus de coquillage et émulsionner. |
| Pulpe de betterave | | | | | |
| Betterave | | Gr | | 150 | 7) Dentelle de sarrasin : mélanger les ingrédients en une pâte bien homogène. Réaliser des galettes très fines puis les former. |
| Huile de pépins de raisins | | Cl | | 15 | |
| Palourdes | | | | | 8) Cuisson des lottes : confire lottes dans une sauteuse au beurre noisette |
| Palourdes | | Kg | | 1 | |
| Citron jaune | | Pce | | 1 | |
| Coriandre | | B | | 1 | |
| Echalotes | | Gr | | 200 | |
| Vin blanc | | L | | 0.500 | |
| Écume de coquillages | | | | | |
| Jus de palourdes | | Gr | | 300 | |
| Lait | | Gr | | 300 | |
| Dentelle de sarrasin | | | | | |
| Farine de sarrasin | | Gr | | 100 | |
| Sucre | | Gr | | 60 | |
| Beurre | | Gr | | 100 | |
| Eau | | Gr | | 400 | |