

Médallions de lotte aux coquilles St-Jacques en huîtres chaudes au vin de Savennières

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Elaboré • Temps de préparation : 25 mn • Temps de cuisson : 10 mn



RESTAURANT LE RELAIS D'ANJOU
29 rue Nationale – 49170 ST GEORGES S/LOIRE

Ingrédients :

- 8 médaillons de lotte
- 8 huîtres
- 4 noix de St-Jacques
- Julienne de légumes (carotte, poireau, céleri rave)
- 1 kg d'épinard frais
- 15 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 10 cl de vin blanc de Savennières
- 1 échalote ciselée
- Fleur de sel de Guérande, poivre du moulin



Préparation :

- Faire préparer la lotte par votre poissonnier. Préparer les épinards : équeuter, laver abondamment. Les faire fondre dans du beurre avec 1 pincée de fleur de sel. Décoquiller les huîtres, garder le jus (l'eau de mer).
- Couper en deux les noix de St-Jacques. Faire suer la julienne de légumes, cuire à l'étuvée. Mettre la julienne dans les coquilles d'huîtres. Dans une sauteuse légèrement beurrée, mettre l'échalote ciselée.
- Ajouter le vin blanc, la crème, le jus des huîtres. Assaisonner les médaillons de lotte et les pocher quelques minutes (5 à 6 suivant l'épaisseur). Egoutter, réserver au chaud.

• Pocher les huîtres très rapidement ainsi que les coquilles St-Jacques dans le jus de cuisson des lottes, les égoutter. Ensuite, les disposer sur la julienne de légumes (1 St-Jacques, 1 huître dans chaque coque).

• Réserver au chaud. Faire réduire la cuisson, monter au beurre. Attention au sel avec le jus des huîtres. Vérifier l'assaisonnement si nécessaire. Passer au chinois étamine.

Dresser les assiettes : Disposer les médaillons de lotte en bas de l'assiette. Au-dessus des épinards, poser les huîtres garnies. Napper de sauce l'ensemble du plat délicatement. Servir très chaud.

Conseil du Sommelier

Toute la palette aromatique de ce mets exigera un vin complexe, structuré emprunt de fraîcheur et de raffinement : un Savennières. L'alliance poisson/fruits de mer cuisinés avec une sauce crémée et ce Savennières élégant apportera harmonie et richesse à cet accord savoureux.