Chartreuse de lotte en gelée au Châteauneuf-du-Pape Blanc

Préparation: 1 h

Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes

1 queue de lotte (1,5 kg environ)
1 bouteille de Châteauneuf du-Pape Blanc, jeune
100 g d'oignons
100 g de carottes
1 branche d 'estragon
1 branche de thym, 1feuille de laurier Sel, poivre, gélatine en feuille

LE COURT-BOUILLON

Faire étuver dans un peu de beurre les carottes et les oignons. Ajouter le vin, l'estragon, le thym, le sel et le poivre.

Amener le tout à ébullition et cuire la lotte pendant 30 mn.

Laisser refroidir le court-bouillon.

LA GELÉE

Passer et dégraisser le court-bouillon et le coller à 30 g/1 (gélatine en feuille).

LE DRESSAGE

Prélever les filets de lotte en pratiquant une incision sur le dos (la chair doit se décoller de l'arête).

Déposer les filets dans une terrine rectangulaire en alternant

les carottes d u court-bouillon et d'autres légumes de votre choix préalablement cuits. Couler la gelée de cette préparation et laisser au frais 24 heures.

Notre conseil : servir cette chartreuse de lotte accompagnée d'une sauce mayonnaise additionnée d'un peu de crème fouettée et de ciboulette hachée.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec le même vin qui a servi à la préparation de ce plat : Châteauneuf-du- Pape blanc jeune