

**Lotte cuisinée en cocotte au curry de Madras,**

**Risotto à la noix de coco**

**Pour 4 personnes / Temps de préparation : 40 minutes / Temps de cuisson : 1 h**

**Ingrédients**

**La sauce curry de Madras**

* 1 oignon blanc
* 2 tiges de citronnelle
* 50 g de gingembre frais
* 1 gousse d’ail
* 5 cl d’huile d’olive
* 60 g de curry de Madras en poudre
* 50 g de noix de coco râpée
* 30 cl de lait de coco
* 1 l de crème liquide entière

**La lotte**

* 4 queues de lotte de 500 g
* 1 pincée de sel fin
* 5 cl d’huile d’olive

**Le risotto**

* 1 échalote
* 5 cl d’huile d’olive
* 35 g de beurre demi-sel
* 200 g de riz carnaroli
* 1 pincée de sel fin
* 10 cl de vin blanc
* 1 l de bouillon de volaille
* 15 cl de lait de coco

**Le finition et dressage**

* 1 pomme granny smith
* ¼ de citron
* ¼ de noix de coco fraîche
* 1 pincée de piment d’Espelette

**Préparation de la sauce curry**

Épluchez l’oignon blanc, la citronnelle, le gingembre et la gousse d’ail, émincez-les finement et réservez-les séparément.

Faites chauffer une large sauteuse, versez un trait d’huile d’olive. Faites revenir sans coloration les oignons, ajoutez le gingembre et la citronnelle, faites cuire pendant 10 min. Ajoutez le curry, faites-le infuser, puis ajoutez la noix de coco râpée. Continuez à laisser infuser quelques minutes et à cuire sans coloration, puis versez le lait de coco et la crème. Portez à ébullition 5 min et laissez cuire 20 min à petits frémissements. Au terme de la cuisson, passez la sauce dans une grande sauteuse à l’aide d’une passette fine.

**Cuisson du risotto**

Épluchez et ciselez l’échalote. Faites chauffer une sauteuse, versez un trait d’huile d’olive, puis 15 g de beurre. Laissez fondre sans coloration et faites revenir l’échalote. Ajoutez le riz, nacrez-le. Assaisonnez de sel fin. Déglacez au vin blanc puis laissez-le s’évaporer. Versez du bouillon de volaille à hauteur et laissez cuire pendant 18 min.

**La lotte**

Dépouillez les queues de lotte puis coupez les deux filets le long de l’arête dorsale de chaque lotte que l’on nomme également l’os. Coupez chaque filet en quatre morceaux. Assaisonnez les morceaux de lotte de sel fin. Faites chauffer une poêle, versez un trait d’huile d’olive, puis déposez les morceaux de lotte. Colorez-les sur toutes les faces sans les cuire. Égouttez-les, puis plongez-les dans la sauce curry. Laissez cuire 10 min à petit feu.

**Dressage**

Coupez des bâtonnets de pomme verte de longueur régulière en gardant de la peau, puis citronnez légèrement. Ouvrez une noix de coco, épluchez-la et râpez des copeaux à l’aide d’un économe. Réchauffez le risotto avec le lait de coco, ajoutez les 20 g de beurre restants en petits cubes pour lier et mélangez délicatement. Vérifiez l’assaisonnement en sel fin et déposez des emporte-pièces de 8 cm de diamètre dans les assiettes. Déposez 1 c. à s. de risotto dans chaque assiette et retirez les emporte-pièces. Déposez les morceaux de lotte sur le riz, décorez de pommes et de noix de coco. Émulsionnez la sauce à l’aide d’un mixeur plongeant jusqu’à l’obtention d’une mousse et versez cette sauce. Parsemez de piment d’Espelette.