

Lotte contisée à la truffe, girolles et poires à la vanille malgache



Pour 4 personnes

1 queue de lotte de 800g • 2 poires conférences • 1 gousse de vanille • 200g de girolles • 1 peu de jus de viande • 50g de purée de truffes.

Commencez par nettoyer votre lotte ou demandez à votre poissonnier de lever les deux filets.

Brossez vos girolles et gardez-les au réfrigérateur sous un torchon.

Demandez à votre charcutier de trancher 8 tranches fines de pancetta si vous n'avez pas de trancheuse à jambon.

Préparez la lotte. Tartinez les deux filets de lotte avec la purée de truffe. Enroulez les deux filets avec la pancetta avec du papier film alimentaire.

Épluchez les poires et les coupez en 4 dans le sens de la longueur.

«Pour la suite et les techniques... Je vous montre tout cela lors de la démonstration culinaire du mardi 19 octobre 2021.»

