



Médailles de lotte en croûte de noix, purée de céleri-rave et sauce safranée

👤 2 PERSONNES

👨‍🍳 PRÉPARATION : 20 MIN

🕒 CUISSON: 25 MIN

Ingredients

● Fournis dans la Luxibox

● A avoir chez vous

- 2 tranches de queue de lotte
- 1 céleri-rave, pelé et coupé en cubes
- 1 échalote finement hachée
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g de noix concassées
- 1 pincée de safran en filaments
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette pour la garniture

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites cuire les cubes de céleri-rave dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les et réduisez-les en purée à l'aide d'un mixeur ou d'une presse-purée. Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez selon votre goût. Réservez au chaud.
3. Dans une poêle, faites revenir l'échalote dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez les médaillons de lotte et faites-les dorer de chaque côté pendant quelques minutes.
4. Retirez les médaillons de lotte de la poêle et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez les médaillons de lotte de noix concassées, en les pressant légèrement pour qu'elles adhèrent à la surface.
5. Enfournes les médaillons de lotte pendant environ 10-12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que la croûte de noix soit dorée.
6. Pendant ce temps, préparez la sauce safranée : dans une petite casserole, faites chauffer la crème fraîche à feu doux. Ajoutez le safran en filaments et laissez infuser pendant quelques minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
7. Pour servir, déposez une portion de purée de céleri-rave au centre de l'assiette. placez un médaillon de lotte sur le dessus et nappez-le de sauce safranée. Garnissez avec quelques brins de ciboulette. Bon appétit !