

« Cassolette de lotte cuite sous sa croûte aux Truffes »

Jean-Claude BERTRAND, Chef du LAUMIERE

Pour 4 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 20 minutes

1 KG de lotte en filet

200 g de carottes

200 g de pleurotes

200 g de Haricots verts

Un petit morceau de truffe noire
fraîche

1 litre de Coulis de Langoustines

200 g de pâte feuilletée



Préparer la lotte : Blanchir la lotte, la tailler en médaillons.

Confectionner la cassolette : Cuire les carottes et les haricots verts en bâtonnet « al dente », poêler les pleurotes et mettre le tout dans un bol allant au four en le recouvrant de sauce.

Ajouter les lamelles de truffes

Préparer la croûte : Déposer des ronds de pâte feuilletée en serrant bien les bords et cuire au four à 200 degrés pendant 20 minutes.

Finition : Découper la pâte et servir bien chaud.

A DEGUSTER : 4, rue Petit 75019 PARIS - 01 42 02 46 71 – <http://www.laumiere.com>