

Station gourmande

Queues de lotte à la bière

J'ai pioché la recette dans l'émission Les Carnets de Julie Andrieu.

Pour 2 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 30 minutes

2 queues de lotte (baudroie)
8 tranches de lard
Beurre Ail Persil
Paprika
1 Bière (33cl)
Sel
Beurre
Ficelle de cuisson

Préchauffez le four à 180°



Aujourd'hui, j'utilise des queues de lotte de chez Picard. Le poissonnier de mon marché a eu un grave accident avant Noël et il est absent encore plusieurs semaines. J'utilise en produit non cuisiné, il me suffit d'y penser la veille et le faire décongeler au frigo tranquillement.

Vous allez inciser la chair de chaque queue le long de l'arête (os), sans le détacher complètement, donc fendre de chaque côté mais en laissant le haut et la bas attaché (sans incision).

Pour le mélange beurre-ail-persil, 2 solutions s'offrent à vous, vous le préparez rapidement dans un petit robot ou vous tranchez 4 fines rondelles par queue du boudin Picard, préparation à base de beurre-ail-persil. Si vous le préparez, vous avez besoin de 20g de beurre mou, de 2 gousses d'ail et d'un bouquet de persil.

Salez chaque morceau, des 2 côtés. Répartissez le beurre ailé le long de l'arête centrale (os).

Entourez chaque queue, de 4 tranches de lard et ficelez-les. Déposez les queues de lotte dans un plat allant au four légèrement beurré.

Saupoudrez de paprika et versez la bière. J'ai utilisé une bière trappiste, La Trappe, la Quadrupel (brune). Vous devez avoir un fond, inutile de verser toute la bière.

Salez une dernière fois et enfournez pour 30 minutes.

À la sortie du four, coupez les ficelles et servez immédiatement avec un écrasé de pomme de terre. S'il vous reste 5 minutes, réduisez le jus de cuisson, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez une noix de beurre froid, émulsionnez rapidement et versez dans les assiettes.