

## RECETTE : CARPACCIO DE LOTTE FUMÉE AU THÉ ET POINTES D'ASPERGES VERTES, CRÈME ACIDULÉE ET CAVIAR DES PYRÉNÉES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

### Ingrédients

#### Les asperges

2 bottes d'asperges vertes

20 g de caviar bio des Pyrénées « Infinite »

#### La lotte

1 queue de lotte de 1 kg

10 sachets de thé « Laspsang Souchong »

40 cl d'huile d'olive

200 g de gros sel

1 zeste de citron jaune

#### La crème acidulée

20 cl de crème liquide

5 cl de vinaigre balsamique blanc

Sel poivre



### PRÉPARATION DES ASPERGES

Retirer les pointes d'asperges et les tailler à 12 cm de longueur. Réaliser des petits fagots de 5 à 6 asperges avec de la ficelle, puis les cuire dans de l'eau bouillante suffisamment salée. Les piquer avec la pointe d'un couteau pour s'assurer qu'elles restent fermes. Refroidir dans de l'eau glacée. Retirer la ficelle et égoutter sur un torchon.

### PRÉPARATION DE LA LOTTE

Faire chauffer l'huile à 60°C et ajouter le thé, laisser refroidir et filtrer.

Lever les filets de lotte les rouler dans le gros sel.

Garder au frais pendant 15 min et les rincer, égoutter dans un torchon.

Dans un plat creux, déposer les filets et verser l'huile à hauteur. Placer un film en contact et réserver au frais pendant 24 heures.

Le lendemain, tailler la lotte en tranche de 5 mm environ.

### **PRÉPARATION DE LA CREME ACIDULEE**

Monter la crème au fouet en la gardant onctueuse, ajouter le vinaigre balsamique blanc et fouetter légèrement. Rectifier l'assaisonnement.

### **DRESSAGE**

Dans une assiette, disposer les asperges pointes vers le haut et les huiler légèrement, ajouter un peu de fleur de sel. Sur la queue, disposer les tranches de lotte à cheval, puis les assaisonner à l'huile fumée et ajouter les zestes de citron jaune.

À l'aide d'une poche à douille unie, tracer un trait de crème acidulée sous les asperges puis déposer sur toute sa longueur le caviar des Pyrénées.