



Brochette de lotte à la panchetta

Recette de Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Risotto aux tomates

- 250 ml bouillon
- 70 ml Gewürztraminer
- 100 g riz Arborio
- 10 g beurre
- 20 g Parmesan



Préparation:

Faire frire le riz pour risotto dans du beurre. Verser un peu de bouillon/vin et laisser réduire.

Verser de nouveau du bouillon/vin et laisser réduire.

Pour terminer, ajouter le Parmesan et les tomates en dés et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Lotte

- 16 x 20 g médaillons
- un peu de farine pour faire revenir

Panchetta

- 16 x 10 g dés

Mousse de Parmesan

- 180 g Parmesan
- 150 g eau
- 1,5 g lécithine

Préparation:

Mélanger le Parmesan à l'eau, faire chauffer lentement à 80 °C et laisser reposer pendant 30 minutes. Par tranche de 250 g de masse de Parmesan, ajouter 1,3 g de lécithine. Mélanger avec le mixeur à main. Laisser stabiliser pendant 1 minute.

Présentation:

Servir le risotto et réserver au chaud. Frire la lotte sur les deux faces et réserver au chaud. Réchauffer légèrement la panchetta (il faut qu'elle soit tiède) et réserver.





Faire une brochette avec la panchetta, la feuille de basilic et la lotte et disposer un peu de Parmesan sur le risotto. Ajouter l'air et servir.

