



Lotte en kadaïf au curry, mousseline de choux-fleurs aux noisettes, bouillon au lait de coco et ras el hanout

**Une recette originale du chef Basile Arnaud,
restaurant « Le Jardin » de l'Hôtel de Mougins.**

Les ingrédients

150 g de lotte
20 G de poudre de curry madras
5 g de miel
5g d'huile d'olive
200 g de cheveux d'ange (kadaïf)
2 pièces de choux fleurs
10 g de noisettes
1l de lait de coco
1 bâtonnet de citronnelle
1 pièce de gingembre
20 G de ras el hanout

1 pièce de choux fleurs violet
1 pièce de choux romanesco
1 pièce de choux fleurs jaunes
1 barquette de shiso
1 barquette de fleurs comestibles
Fleur de sel pm
Piment d'Espelette pm

La progression...

Mélanger la poudre de curry, le miel et l'huile d'olives.

Préparer la lotte et la proportionner a 150 g, La couvrir du mélange à l'aide d'un pinceau, l'assaisonner et la badigeonner de jaunes d'œufs. L'entourer dans un kadaïf, la rouler dans du film alimentaire et la garder au froid

A l'envoi frire à 180° pendant 2 à 3 minutes en friteuse (si vous n'avez pas de friteuse remplissez une casserole d'huile spéciale friture)

Réaliser une purée de choux fleurs cuire à l'eau pendant 20 minutes. Au moment de la mixer, y ajouter des noisettes torréfiés, réserver

Couper des petites sommités de choux fleurs multicolores et les cuire à l'Anglaise pendant 6 minutes environ

Réaliser un bouillon au lait de coco avec la citronnelle, le gingembre, et le ras el hanout. Mélanger le tout et cuire pendant 30 minutes. Une fois le bouillon bien infusé, passer le tout dans une passoire pour en récupérer toutes les saveurs. Assaisonner.

Le dressage

Disposer deux cylindres de lotte sur une assiette, ainsi que la purée de choux-fleurs et les sommités colorées.

Arroser de bouillon une fois devant le convive.

Hôtel de Mougins

205, avenue du Golf

06250 Mougins (France)

Tél : +33(0)4 92 92 17 07

www.hotel-de-mougins.com