



ECRASEE DE TOPINAMBOUR AU CHORIZO ET JOUES DE LOTTE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 à 25 mn en tout

Pour 4 personnes:

4 à 8 joues de lotte (selon leur taille)
8 tranches de chorizo très fines (4 + 4)
650 g de topinambours
2 noisettes de beurre
2 petites pincées de piment d'Espelette
2 càs de crème fraîche allégée

Les topinambours:

Laver et éplucher les topinambours. Les couper en morceaux (en garder 2 pour les couper en brunoise) et les faire cuire dans l'eau bouillante salée. Dès qu'ils sont tendres, les égoutter et les écraser rapidement à la fourchette. Saler si nécessaire et ajouter un peu de piment d'Espelette.

La "sauce" topinambours-chorizo:

Tailler les 2 topinambours restants en petits dés (brunoise) et les faire sauter rapidement à la poêle avec un soupçon de beurre. Pendant la cuisson de cette brunoise, détailler 4 tranches de chorizo en petits morceaux et les ajouter dans la poêle. Chauffer 1 minute en remuant bien, rectifier l'assaisonnement et mouiller avec les 2 càs de crème. Donner un bouillon. Réserver dans la poêle.

Les joues:

Dans une poêle pas trop chaude légèrement beurrée, faire cuire doucement les joues de lotte, veiller à ce qu'elles ne soient pas trop cuites. Saler et poivrer.

Finition et dressage:

Chauffer les assiettes.

Passer quelques secondes les 4 tranches de chorizo restante dans une poêle à sec.

Réchauffer au micro-ondes l'écrasée de topinambours et en mouler 2 ou 3 càs dans l'assiette avec un emporte pièce. Recouvrir avec un rondelle de chorizo.

Réchauffer aussi la "sauce" et en disposer un cordon épais devant ou autour des joues de lotte. Servir tout de suite.