

Manoir de Marsan

CHAMBRES D'HÔTES "DE CHARME"
Pyrénées Atlantiques

Nicole et André CAPDET

Manoir de Marsan
F-64390 Sauveterre de Béarn

Tel : +33(0)5 47 73 40 27

Email : andre.capdet@sfr.fr

Site web : www.manoir-de-marsan.fr

Langues parlées :   



ROTI DE LOTTE FARCI AUX HERBES ET ENVELOPPE AU JAMBON DE BAYONNE

Voici une recette pleine de saveurs savamment concoctée par les propriétaires de l'Hôtel-Restaurant « LAMAISON DE NAVARRE », Mr et Mme CHAMPION, anciens du Groupe ACCORD.

Ouvert en Juin 2004, ce nouveau restaurant apporte un atout de charme à SAUVETERRE DE BEARN et se situe, de plus, à moins de 5 minutes en voiture du MANOIR de MARSAN.

Raison de plus pour découvrir la Carte originale - proposée par cet ancien directeur d'exploitation du NOVOTEL de MARSEILLE-AEROPORT - qui permettra aux gourmets en quête de nouvelles saveurs, d'apprécier une cuisine pleine de fumets du Sud-Ouest qui s'échappe, quelquefois, en direction de la Provence...

Un « kir » de bienvenue, offert à nos Hôtes, ajoute une note sympathique à l'accueil aimable qui attend les visiteurs.

LA MAISON DE NAVARRE
Quartier Saint-Marc
64390 SAUVETERRE DE BEARN

Tél. : 05 59 38 55 28

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de lotte
- persil, ciboulette
- 15 cl de crème fleurette
- 5 pincées de Piment d'Espelette
- 4 cuillères d'huile d'olive
- Fleur de sel de Salies de Béarn,
poivre du moulin
- 15 cl de Jurançon sec
- 1 échalote

Progression de la recette :

Faire chauffer votre four à 200°.
Ouvrir votre lotte en deux et enlever l'arrête centrale.
Mettre les herbes coupées finement à l'intérieur et saupoudrer légèrement de piment d'Espelette. Rajouter un peu de sel, mais pas trop car le jambon va saler la lotte.
Entourer le poisson avec de fines tranches de jambon de Bayonne, ficeler et mettre au four entre 10 et 15 minutes (suivant la grosseur de la lotte).

Préparer la sauce :

15 cl de Jurançon sec que vous laissez réduire avec une échalote ciselée.

Rajouter la crème et assaisonner.

Au dernier moment, lorsque votre lotte est cuite, rajouter le jus de cuisson dans votre sauce et laisser réduire 2 mn.

Servir la lotte au milieu de l'assiette et napper avec la sauce.

L'accompagnement peut se faire avec du riz Basmati, un Risotto aux moules, ainsi qu'avec des lanières de choux rouge à l'orange et au miel.

Le plat peut être servi avec un Jurançon sec, la Pierre Blanche du Domaine de Bellegarde.

Bon appétit...

et à bientôt pour une prochaine recette !