



# BEURRE CRÉMEUX AUX POIVRONS SUR DE LA LOTTE ET PETITES GAULETTES DE POMMES DE TERRE

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LE BEURRE CRÉMEUX AUX POIVRONS

**500 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**80 g** Beurre, fondu

**150 g** Concentré de poivrons

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

### POUR LES PETITES GAULETTES DE POMMES DE TERRE

**500 g** Pomme(s) de terre farineuses

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Noix de muscade, moulues

### POUR LA LOTTE

**1500 g** Lotte

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Coriandre

## PRÉPARATION

1. Pour le beurre crémeux aux poivrons, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Incorporer délicatement le beurre fondu.
3. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
4. Pour les petites galettes de pommes de terre, éplucher les pommes de terre et les râper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline, les mettre dans de l'eau froide et bien rincer.
5. Laisser égoutter sur du papier absorbant et assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade.
6. Former des galettes avec la masse de pommes de terre et les cuire des deux côtés dans une poêle chaude avec de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
7. Couper la lotte en médaillons. Assaisonner et faire saisir des deux côtés dans une poêle chaude avec de l'huile.
8. Dresser: Disposer les galettes de pommes de terre sur les assiettes, y déposer les médaillons de lotte. Dresser le beurre crémeux sur le poisson. Répéter le processus et servir.