

## Médallions de lotte au champagne



## Médallions de lotte au champagne

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

6 médaillons de lotte désossés (environ 120 g pièce)  
50 cl de champagne  
3 coeurs de laitue  
1 petit pot d'oeufs de saumon  
30 cl de crème épaisse  
1 jaune d'oeuf  
30 g de beurre  
quelques branches d'aneth  
sel  
poivre

### Préparation

Plongez 2 min les médaillons de lotte dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les soigneusement et coupez-les en 2. Dans une sauteuse, mettez-les à fondre doucement dans le beurre avec du sel et du poivre, sans couvrir.

Mettez le champagne à frémir dans une casserole, et pochez-y les médaillons de lotte 10 min. Egouttez-les et disposez-les sur la laitue dans un plat de service pré-chauffé, couvrez et réservez.

Dans un bol, délayez le jaune d'oeuf avec la crème. Faites réduire à feu vif le champagne de moitié, puis hors du feu, ajoutez la crème, fouettez pour obtenir une sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement, nappez le poisson de sauce, décorez d'oeufs de saumon et d'aneth. Servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un champagne brut non dosé, Le chemin des Vignes

Notes personnelles