

*Poissons*

# Lotte, radis noir, espuma chocolat



**25 min** **15 min** **10 min**      **0**      **433**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la lotte

600 g **Filet(s) de lotte**  
 100 g **Radis noir**  
 1 **Roquette**  
 1 trait **Huile d'olive**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour l'espuma

20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 25 cl **Lait demi-écrémé**  
 120 g **Chocolat blanc**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la sauce et du radis noir

- 1 Verser la crème liquide dans une casserole, faire chauffer sur feu vif. Saler et poivrer.
- 2 Quand la crème arrive à ébullition, ajouter le chocolat blanc. Baisser sur feu doux et laisser fondre tout en remuant.
- 3 Une fois le chocolat fondu, retirer du feu et ajouter le lait. Mélanger.
- 4 Verser le mélange dans un siphon. Fermer et insérer deux cartouches de gaz.
- 5 Secouer le siphon la tête en bas, puis le réserver au réfrigérateur, toujours tête en bas.
- 6 Tailler le radis noir en très fines tranches, en gardant la peau.

## Étape 2

Cuisson de la lotte

- 1 Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile. Poser le filet de lotte dedans.
- 2 Retourner la lotte sur l'autre face, saler et poivrer.
- 3 Une fois cuite, la réserver sur une planche à découper.

4 Tailler la lotte en tranches épaisses.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Poser un emporte-pièce sur une assiette. Verser l'espuma chocolat au fond à l'aide du siphon.
- 2 Déposer un morceau de lotte, puis recouvrir à nouveau d'espuma. Retirer l'emporte-pièce.
- 3 Décorer de fines lamelles de radis noir puis de feuilles de roquette. Saler et servir.