

Recette culinaire du restaurant Helmer

Médailles de lotte en chapelure de pommes de terre



Ingrédients (pour 4 personnes) :

400 g filet de lotte

Sel et poivre moulu

Farce

100 g viande de brochet

0,1 l Crème double

1 œuf

2 cuillères à soupe de crème fouettée

Sel, poivre, muscat

2 pommes de terre

Sel, poivre

0,2 l de beurre clarifié

30g beurre frais

Préparation :

Découper le filet de lotte en 12 parties égales. Couper le brochet en petits morceaux et saler. Ajouter l'œuf et verser délicatement la crème double, assaisonner, passer à la passoire, incorporer délicatement la crème battue.

Éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches avec la trancheuse. Les déposer sur un torchon, assaisonner, recouvrir de farce, placer les médaillons de brochet, envelopper et bien appuyer.

Faire chauffer le beurre et rissoler les médaillons de la même manière sur tous les côtés. Faire cuire au four dans du beurre.

Restaurant Helmer

Famille Braun

Kinzigtalstr. 1

77656 Offenburg / Elgersweier

Tel. 0049 781 / 9489589

Mail: kontakt@gasthaus-helmer.de

Site web: <http://www.gasthaus-helmer.de/>

La restaurant Helmer sur Hallo-Alsace.fr

<http://www.hallo-alsace.fr/>