


# BROCHETTES DE LOTTE ET FOIE GRAS AUX ÉPICES, POMME DE TERRE À L'INDIENNE

Préparation	15min
Cuisson	25min
Total	40min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

350 g de foie gras cru non éveiné	1 oignon
400 g de lotte	4 gousses d'ail
50 g de graines de sésame doré FUCHS	1 cuillère à café de gingembre moulu FUCHS
3 cuillères à soupe de paprika fumé FUCHS	2 graines de cardamome FUCHS
1 cuillère à soupe de curcuma FUCHS	1 cuillère à café de garam masala FUCHS
Huile d'olive	1 citron (jus)
½ Jus de citron	100 g de bisque de homard
4 pommes de terre	30 g de tarama
2 tomates	

## Préparation :

1. Détaillez les pommes de terre en billes à l'aide d'une cuillère parisienne (conservez les chutes pour faire un potage ou une purée). Si vous ne disposez pas d'une cuillère parisienne, détaillez les pommes de terre en cubes. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée environ 12 minutes.
2. Pendant ce temps, émincez les oignons très finement. Pelez, épépinez et coupez les tomates en petits dés. Coupez l'ail finement.
3. Faites revenir les oignons à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Une fois fondus, ajoutez les dés de tomates, mélangez, ajoutez la cardamome et saupoudrez de garam masala et de gingembre. Faites revenir 1 minute puis ajoutez les pommes de terre et les gousses d'ail. Salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.
4. Rectifiez l'assaisonnement et versez dessus le jus de citron avant de servir.
5. Taillez le foie et la queue de lotte en gros cubes de 1,5 cm.





ÉPICES VÉRITABLES

6. Mettez-les dans un bol, arrosez d'un trait d'huile d'olive et versez les épices dessus. Mélangez délicatement et placez les dés à plat sur un papier sulfurisé 10 minutes au congélateur. Cela facilitera le montage des brochettes.
7. Piquez en alternant lotte et foie gras. En plat, prévoyez 3 brochettes par personne piquées chacune de 2 morceaux de foie gras et de lotte. Pour une entrée, prévoyez une seule brochette.
8. Une fois les brochettes montées, trempez une face dans une assiette remplie de sésame doré FUCHS.
9. Faites chauffer la bisque de homard (selon les conseils de préparation si vous la prenez en boîte), prélevez 100g et faites chauffer avec la cardamome et le paprika fumé. Une fois chaude, retirez la graine de cardamome et délayez le tarama dedans. Réservez.
10. Faites chauffer à la poêle antiadhésive 5 minutes, en tournant de chaque côté ou faites cuire dans un plat sous le grill environ 8 minutes en tournant de temps en temps. Arrosez de jus de citron en fin de cuisson et servez avec les pommes de terre et la sauce. Décorez avec quelques pluches de coriandre

