



Restaurant **La Cale**
 Fruits de mer, poissons et vue sur mer
 5 Quai Solidor 35400 Saint-Malo
 0299819934
www.lacalesolidor.fr

Découvrez et partagez notre savoir-faire et la passion qui nous anime

Recette

Beignets de Hirel et Bleu de Bellevue, médaillons de Lotte au jus iodé.

Hirel	350 g
Bleu de Bellevue	60 g
Lotte	500 g
Huîtres	2 pce
Paillettes d'algues	Pm
Oeufs bio	2 Pce
Beurre	50 g
Huile d'olive	100 g
Chapelure	Pm
Pousses de poireau	Pm
Lambig bio	Pm
Plancoët fines bulles	Pm

Découper des disques de Hirel d'un centimètre d'épaisseur, creuser le centre et remplir avec le bleu de Bellevue. Paner les beignets à l'anglaise (oeufs et chapelure) trois fois.

Tailler les médaillons de Lotte. Mixer les huîtres, les algues et quelques centilitres d'eau. Plancoët fines bulles, poivrer et réserver.

Frirer les beignets quelques secondes à l'huile d'olive, réserver au chaud.

Poêler les médaillons de Lotte au beurre, assaisonner et flamber au Lambig bio.

Poser un médaillon de Lotte sur chaque beignet, arroser de jus iodé et décorer avec les pousses de poireaux.

Servir bien chaud avec un verre de « Pont Bourceau » vin nature des Roches Sèches Anjou blanc, cépage Chenin.

