

# **Joue de lotte, Saint Jacques et gambas en crème d'agrumes**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

400 g de joues de lotte  
300 g de coquilles saint Jacques  
300 g de gambas décortiquées  
20 cl de vin blanc  
1 oignon  
2 mandarines  
1/2 citron vert  
20 g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile  
Sel, poivre

## **Préparation :**

Nettoyer les joues de lotte en ôtant la peau grise sur le dessus.  
Dans une sauteuse faire fondre le beurre et l'huile y mettre les joues, faire dorer.  
Les réserver dans un plat.  
Faire dorer successivement les coquilles, et les gambas décortiquées.  
Réserver au chaud.  
Couper l'oignon en brunoise, le mettre à son tour dans la casserole, faire confire jusqu'à ce qu'il soit transparent.  
Prélever les suprêmes de la mandarine. Réserver avec le jus.  
Déglacer les oignons avec le vin blanc, ajouter les suprêmes et le jus des mandarines ainsi que le jus du demi citron vert, les joues de lotte.  
Laisser cuire 15 minutes à feu doux.  
Sortir les joues, les réserver au chaud.  
Passer cette préparation au tamis, récupérer le jus, y ajouter le crème fraîche, faire chauffer doucement, quand elle est bien mélangée à la réduction ajouter le jaune d'oeuf, chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.  
Dans un plat mettre les joues, les saint jacques et les gambas.  
Napper de sauce.

<http://deliceyes.over-blog.org>