



Electrolux



La Lotte

Roti de lotte au saté

Lotte

 Cuisson 10 min

 PowerSlide

Ingrédients pour 4 personnes

1 lotte parée de 1kg séparé en deux filets

20/25 tranches de lard gras ou Colonata ou à défaut une crêpine

3 gousses d'ail

3 c à s de poudre de saté (épicerie asiatique, rayon frais)

5 cm de gingembre

Huile d'olive

- 1 Peler le gingembre et le râper
- 2 Écraser légèrement les gousses d'ail, en les laissant en chemise
- 3 Mélanger la poudre de saté, 1 c à c bombée de gingembre râpé, du sel et 3 c à s d'eau.
- 4 Étaler les tranches de lard côte à côte sur le plan de travail, poser 1 filet de lotte dessus, puis l'autre - têtes bêtes pour avoir un rôti de diamètre à peu près régulier - rabattre le lard sur le dessus et ficeler le rôti.
- 5 Démarrer la cuisson du rôti sur feu très vif - **Powerslide d'Inflex** (1^{ère} position) - chauffer un filet d'huile d'olive dans un sautoir assez grand pour contenir le rôti.
- 6 Déposer le rôti, et le colorer sur toutes les faces.
- 7 Ajouter les gousses d'ail en fin de coloration.
- 8 Pousser le sautoir en feu modéré - **Powerslide d'Inflex** (2^{ème} position), et verser la sauce saté. Couvrir immédiatement le sautoir. Laisser mijoter 10 min, en retournant à la mi-temps.
- 9 Découvrir pour laisser la sauce épaissir si nécessaire et pousser en maintien à chaud - **Powerslide d'Inflex** (3^{ème} position).

Il est possible de rester en maintien à chaud pendant très longtemps sans dommage (niveau 1).

Attention de saler en fonction du lard employé.



Table Induction infiFlex