**Lotte à la lavande de mer et homard**

**huile d'olive**
**homard**
**bouillon de cour**
**lavande de mer**
**œufs**
**œufs de truite**
**coriandre**
**crevettes grises**
**oignon de printemps**
**persil**

**lotte**
**fenouil**
**poireau**
**oignons**
**beurre**
**sel et poivre**
**crème fraîche**
**bouillon de légumes**
**estragon**

Préparez d'abord **la purée de fenoui**l : coupez un fenouil en morceaux, un poireau en rondelles et un oignon en quartiers. Faites cuire le fenouil et le poireau au micro-ondes pendant 6 minutes, à couvert et sans eau. Il est également possible de le faire dans le four à vapeur.

Pendant ce temps, faites revenir l'oignon dans du beurre. Ajoutez le fenouil et le poireau et laissez mijoter les légumes pendant quelques minutes. Salez et poivrez selon le goût.

Ajoutez ensuite un peu de crème et autant de bouillon de légumes. Laissez-le bouillir. Retirez du feu et réduisez en purée. Ajoutez maintenant des feuilles d'estragon fraîches (ne les laissez pas bouillir).

Faites d'abord frire **la lotte** dans l'huile d'olive pendant quelques minutes dans une poêle avec un peu de sel et de poivre.

Mettez ensuite le poisson dans un plat à four et mettez-le dans un four préchauffé à 185°C pendant encore 8 à 10 minutes. Ensuite, garde-le couvert au chaud.

**Le homard** doit d'abord être cuit vivant dans un bouillon de cour. Laissez refroidir à tiède et retirez la chair de homard de l'armure. Faites frire la queue coupée en deux dans du beurre clarifié et rangez-la couverte et chaude.

**Le lavande de me**r est facile à préparer : il suffit de la laisser rétrécir dans une poêle chaude avec du beurre.

**Garnissez l'assiette** avec un œuf poché, des œufs de truite, un brin de coriandre, des crevettes grises décortiquées, des oignons de printemps hachés et du persil. Si vous le désirez, versez le reste du beurre clarifié par-dessus.