



Brochette de Queue de Lotte & Riz Thaï au Combava



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

- 1 petite queue de lotte (400 gr poids brut)
- huile de combava QS
- 5 à 6 feuilles de combava
- 120 gr de riz thaï
- 1 petit oignon ciselé
- 1/2 L de bouillon Pho
- 8 tomates séchées
- 1 càs de vinaigre balsamique blanc
- 80 gr de beurre 1/2 sel
- sel & poivre du moulin

Préparer la queue de lotte, la détailler en morceaux, disposer dans un récipient hermétique, couvrir d'**huile de combava** et de deux feuilles de combava ciselées grossièrement et réserver au frais 12 heures au maximum.

Monter les brochettes en alternant un morceau de lotte et de tomate séchée, réserver au frais; préparer le bouillon.

Dans une cocotte, suer l'oignon avec 3 càs d'huile de combava puis rissoler le riz dès qu'il est translucide mouiller avec le bouillon (2 fois 1/2 la quantité de riz), porter à ébullition, ajouter les feuilles de combava; cuire à couvert et à feu doux pendant 15 à 18 minutes (ne pas saler).

Assaisonner les brochettes, les saisir dans une poêle anti-adhésive, arroser d'un filet d'huile de combava, couvrir et cuire à feu doux pendant 7 minutes. Monter un petit beurre fondu avec le vinaigre, poivrer. Dresser et servir aussitôt.