



**Ingrédients :**

- 2 tranches de lotte
- 1 brocoli
- 1 poivron rouge
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 oeufs
- 5 cl de bouillon de légumes ou de poisson
- 1 c. à café de curry
- 10 cl de crème fraîche
- coriandre

**Préparation :**

**Préparer le Sabayon:** dans un bain-marie, fouettez sans arrêt les jaunes d'oeufs, le bouillon et le curry à très petit feu pendant 10 Minutes.

**Attention :** si le feu est trop fort, les jaunes vont cuire et si vous arrêter de fouettez, aussi.

Lorsque le mélange a changé de couleur et nappe le fouet, mettre hors du feu et ajouter la crème. Réserver.

Épluchez et découpez les légumes en fine tranche. Faire cuire les légumes en commençant par le brocoli et la carotte. Répartir dans les bols.

Couper des tranches de lotte en gros morceaux et faites les cuire quelques secondes dans le wok avec un peu d'huile en les remuant constamment afin qu'ils n'accrochent pas.

Transvaser dans les bols sur les légumes.

parsemer le plat de coriandre ciselée, versez-y le sabayon et servir.

---

www.woknrolls.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés