

Gigot de lotte au Rivesaltes

Préparation : 25 mn, cuisson : 45 mn.

Pour 4 personnes.

1 queue de lotte de 1 kg, 5 c à soupe d'huile d'olive, 10 cl de Rivesaltes. 3 oignons moyens, 2 échalotes, 5 poivrons (2 verts, 2 rouges, 1 jaune), 2 tomates, 5 gousses d'ail, 2 brins de romarin, sel, poivre.

Demander au poissonnier de désarêter la queue de lotte pour obtenir deux morceaux. Les rincer.

Laver les poivrons et les tailler en dés. Peler, épépiner et couper les tomates.

Faire chauffer 3 c à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir les oignons émincés. Ajouter les poivrons, les quartiers de tomates et deux gousses d'ail écrasées. Saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 15 mn.

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C).

Préparer la lotte. Piquer les deux morceaux avec le reste des gousses d'ail coupées en deux. Les saler et les poivrer. Poser un morceau à plat et répartir dessus un quart des légumes et un brin de romarin. Recouvrir du second morceau et les lier avec du fil de cuisine.

Placer le gigot dans un plat à four. L'arroser de 2 c à soupe d'huile et du vin doux. Ajouter les échalotes coupées en deux et le romarin restant.

Faire cuire 15 mn. Retourner le gigot, ajouter le reste des légumes et poursuivre la cuisson 10 mn.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.