

Rôti de lotte

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 mn, cuisson : 40 mn.

Un morceau de lotte de 800 g, 500 g de lard gras, une échalote hachée, 30 g de beurre, une branche de romarin, un peu d'origan, sel et poivre, une grande feuille d'aluminium.

Pour la sauce : un oignon émincé, 2 tomates, 3 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de concentré de tomate, un bouquet garni, une tasse de bouillon, 30 g de crème fraîche, sel et poivre.
Une feuille d'aluminium.

Découper le lard en 8 dés et introduire ceux-ci dans la chair du poisson à l'aide d'une aiguille à larder.

Faire fondre le beurre dans une cocotte, y jeter le hachis d'échalote et dès qu'il blondit, mettre le morceau de lotte. Faire revenir en tout cinq minutes. Saler et poivrer.

Placer le poisson au milieu de la feuille d'aluminium avec le romarin et poudrer d'un peu d'origan. Fermer hermétiquement et glisser le rôti à four chaud pendant 40 minutes.

Pendant ce temps préparer la sauce. Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile chaude, ajouter les tomates épépinées et coupées en quartiers, le bouquet garni et le concentré de tomate. Saler, poivrer, mouiller avec la tasse de bouillon et laisser mijoter 20 minutes en recouvrant hermétiquement la casserole d'une feuille d'aluminium.

Au bout de ce temps la sauce est prête. Oter le bouquet garni. La tenir au chaud jusqu'à la fin de la cuisson de la lotte.

Pour servir, entrouvrir la papillote qui laisse exhaler un bon parfum de plantes.

Mélanger rapidement la crème à la sauce, faire frémir une minute et présenter celle-ci en saucière.

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.