

RECETTE CUISINE des GONES

LOTTE A LA BORDELAISE

(recette de la Mère Brazier)

Ingrédient :

Par personne : une belle tranche de lotte de 2 cm d'épaisseur
huile
madère
tomates
échalotes
thym
vin blanc sec
sel, poivre
ail, croûtons.

Recette :

Bien essuyer et sécher les tranches de lotte.

Mettre dans une sauteuse 4 à 5 cuillère d'huile suivant la quantité de poisson.

Faire chauffer et frire les tranches de lotte sur les deux faces. Les retirer.

Mettre dans l'huile 2 ou 3 tomates pelées, pressées et coupées en quartiers.

Ajouter 1 échalote finement hachée, du thym, un verre de madère, un verre de vin blanc sec, sel et poivre.

Faire cuire à feu vif jusqu'à ce que les tomates soient réduites en purée.

Ranger alors les tranches de lotte dans la sauteuse

et laisser cuire doucement 15 minutes sur le coin du feu.

Servir avec quelques croûtons passés à l'huile et légèrement frottés d'ail.

source: Jean Tamayo <http://o.maley.free.fr>

Bon Appétit

