

RECETTE CUISINE des GONES

LOTTE à la FONDUE de POIREAUX

Ingrédients :

- 1 kg de lotte
- 2 poireaux
- 1/2 l de crème
- 1 cuillère à café de curry
- sel, poivre
- fumet de poisson
- cerfeuil.

Recette:

- Retirer délicatement l'os central, la détailler en 8 tranches, les assaisonner en sel et poivre.
- Remplir à moitié d'eau le bas d'un couscoussier, porter à ébullition.
- Placer les tranches de lotte dans la partie supérieure, couvrir et laisser cuire 5 mn.
- Les réserver jusqu'à confection de la sauce.

La sauce :

- Tailler les poireaux préalablement lavés en julienne.
- Les faire suer au beurre sans les colorer.
- Ajouter la cuillère à café de curry.
- Incorporer 10 cl de fumet, laisser réduire.
- Ajouter la crème, porter à ébullition.
- Quand la sauce est réduite, Assaisonner de sel et poivre.
- Répartir les escalopes de lotte sur des assiettes chaudes.
- Arroser avec la sauce et décorer avec des branches de cerfeuil.

Bon Appétit