



LOTTE À L'ARMORICAÏNE DE MAMAN



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
1 heure 30



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de lotte
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 kg de tomates pelées
- 100g de coulis de tomates
- 25cl de vin blanc sec
- 1 verre de Cognac
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 10 branches de cerfeuil
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 50 g de farine
- 1 cuillère à soupe bombée de crème fraîche
- 70 g de bisque de homard concentrée
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Gros sel et poivre

Déroulement de la recette

Nettoyer la lotte, retirer la peau noire et la petite peau blanchâtre (presque invisible) qui est un peu plus difficile à ôter, mais l'opération est importante car cette peau rend la lotte caoutchouteuse.

Couper les beaux morceaux en tronçons.

Après avoir fariné les morceaux, les faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive. Flamber d'un verre de Cognac.

Réserver les morceaux, puis dans la même cocotte, faire revenir à feu doux les échalotes et l'ail ciselés.

Couper les tomates pelées en dés et les ajouter.

Au bout de 5 minutes ajouter les 25 cl de vin et la même quantité d'eau, 1 cuillère à café de gros sel, le poivre, le thym, le laurier, la bisque de homard, le coulis de tomates, et le piment d'Espelette.

Bien mélanger. Cuire à feu doux et à couvert pendant 50 minutes.

Retirer le thym et le laurier.

Mixer la sauce et rectifier l'assaisonnement.

Au dernier moment, incorporer la lotte et cuire à feu doux 15 à 20 minutes.

Au moment de servir, ajouter la crème fraîche et le cerfeuil ciselé.

Servir avec du riz.



Pensez à commander votre lotte chez le poissonnier et demandez lui éventuellement de vous la préparer : c'est-à-dire d'enlever la peau et la membrane mais aussi de vous la couper !



Si votre sauce est trop épaisse, ajoutez un peu de crème et au contraire, si elle est trop fluide : mélangez une cuillère à soupe de Maïzena avec une louche de sauce, délayez et ajoutez dans votre casserole !

Je suis sûre que comme moi, vous n'auriez pas l'idée de cuisiner de la lotte de cette façon, mais c'est un tel regal que vous ne pouvez pas passer à côté !