



# LOTTE A L'ARMORICAINE



## Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg de lotte en morceaux
- 50 gr de beurre ou (et) 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 verre d'eau de vie de cidre ou calvados ou autre
- Quelques cuillerées de farine
- 2 gousses d'ail, 4 ou 5 échalotes, thym, laurier, persil, sel poivre
- 4 ou 5 tomates fraîches, pelées (ou 1 grande boîte de tomates pelées)
- 50 cl de court-bouillon marin (ou jus de cuisson d'1 kg de moules)
- 10 cl de crème fraîche (facultatif)
- 1 pincée de curry (facultatif)



## Préparation :

1. Faire revenir dans une poêle, avec le beurre ou (et) l'huile, l'ail écrasé et les échalotes hachées.
2. Mettre les tomates pelées, épépinées et coupées, même écrasées grossièrement.
3. Ajouter le court-bouillon (ou l'eau de cuisson des moules), 10 cl de vin blanc, la moitié de l'alcool, le thym et le laurier.
4. Saler, poivrer.
5. Laisser réduire doucement.

6. Pendant ce temps, dans une cocotte, faire revenir les morceaux de lotte farinés dans du beurre.
7. Quand le mélange précédent est assez réduit, ajouter le reste de vin blanc et d'alcool que l'on flambe.
8. Verser le tout sur le poisson ; ajouter le persil haché et une pincée de curry, selon le goût.
9. Laisser mijoter pendant 20 ou 30 mn dans la cocotte couverte.

\* Vous pouvez mixer la sauce et y ajouter 10 cl de crème fraîche avant de la verser sur les morceaux de lotte.

**Préparation : 20 à 30 mn**



**Servir avec du riz basmati ou riz long de Camargue  
ou tagliatelles à l'encre de seiche**

