

MES TABLES DE FETES



Lotte et estouffade d'endives au curry et raisins secs

Pour 2 personnes

- 4 petits filets de lotte
- 4/5 endives
- 1/2 oignon doux
- 1/2 tomate
- 1/2 jus de citron
- 1 petite poignée de raisins secs
- 1 c à soupe de sucre fin
- curry en poudre
- sel, poivre du moulin

Dans une casserole, mettre les endives effeuillées et coupées en morceaux et l'oignon coupé en lamelles à compoter avec un peu d'eau et le jus de citron. Ajouter la tomate coupée en petits dés. Cuire quelques minutes, ajouter le sucre pour contrer l'amertume des endives, saler poivrer et laisser cuire doucement. Ajouter les filets de lotte, le curry et les raisins secs, vérifier l'assaisonnement et laisser mijoter jusqu'à ce que la lotte soit cuite.

Présenter dans des petites cassolettes en disposant la lotte sur les endives, saupoudrer d'un peu de persil et servir chaud.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>