

LOTTE A L'ARMORICAINE

Pour 6 personnes: (nous ont était 10)

Préparation: 25 min

Cuisson: 30 min

- 12 morceaux de lotte
- 1 petit pot de concentré de tomate
- Un petit peu de cognac
(ont a mis de l'eau de vie bien de chez nous)
- 1 verre de vin blanc
- 1 oignon
- 3 c à s de farine
- 20 cl de crème fraîche
- Thym
- Sel, Poivre
- de l'huile d'olive



Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Y ajouter les morceaux de lotte a faire dorés.



Un fois doré flambez les morceaux avec au cognac.
Ajouter la farine et mélanger.
Mettre la sauce tomate.



Faire mijoter a feu doux.

Nous avons mis deux beau morceaux a chacun servi avec un peu de riz.

C'était succulent, il n'en est pas restait dans les assiettes comme les petits four.