



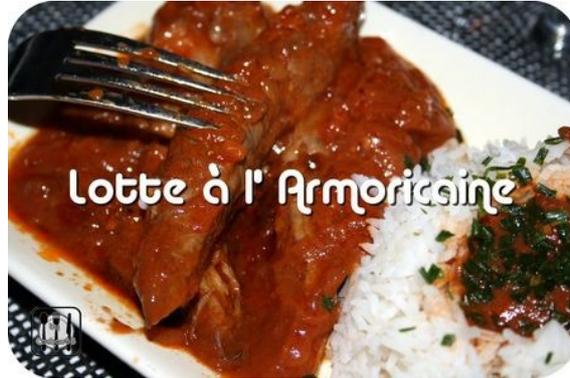
Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

by Cachou66



LOTTE À L'ARMORICAINE



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 petites queues de lotte
- 20 g de beurre
- 50 ml de cognac

Ingrédients pour la sauce :

- 400 g de chair de tomates (½ boîte)
- 300 g de bisque de homard (½ boîte)
- 70 g de concentré de tomates (1 mini boîte)
- 200 ml de vin blanc sec (spécial crustacés)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes ou ½ boîte surgelée
- 1 gousse d'ail ou 1 cuillère à café ail surgelé
- ½ oignon
- 1 pincée de piment de Cayenne
- sel et poivre du moulin

Préparer la sauce :

dans une sauteuse ou un wok, chauffer l'huile, ajouter l'échalote, le ½ oignon haché et l'ail. Faire revenir, quand ils sont translucides, ajouter la chair de tomates. Délayer le concentré de tomates dans le vin blanc. Verser sur le reste. Assaisonner et ajouter le piment. Laisser réduire à feu doux.



Préparer la lotte :

dans une poêle, faire fondre le beurre et faire dorer la lotte de tous les côtés, verser le cognac et flamber. Transvaser dans la sauce et cuire à feu doux au moins 40 min.

Servir accompagné de riz blanc.

Mes blogs culinaires

AUTOUR DE MA TABLE

À LA BAGUETTE

<http://cachou66.canalblog.com/> ou <http://alabaguettes.over-blog.com/>