

Lotte au poivre vert



Pour deux personnes

- 4 tranches de queue de lotte
- 5 cl de whisky
- 3 cuillères à soupe de farine
- 25 cl de crème fleurette
- 3 cuillères à café de poivre noir
- Sel

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème. Lorsqu'elle bout, déposer le poivre vert, couvrir et laisser infuser une bonne demi-heure.

Essuyer les tranches de lotte dans du papier absorbant et les enrober de farine.

Dans une poêle, faire fondre un beau morceau de beurre (je prends du demi-sel et ensuite je ne sale pas le poisson).

Déposer les tranches de lotte dans la poêle et faire dorer soigneusement chaque côté ;

Lorsque le poisson est bien doré, verser le whisky dans la poêle et faire flamber. Lorsque les flammes sont éteintes, verser la crème (moi je l'ai filtrée pour l'Homme qui n'aime pas les grains de poivre mais on peut tout à fait les laisser pour plus de goût).

Porter à ébullition et servir de suite. En accompagnement, on peut proposer du riz, des pâtes fraîches, des patates vapeur, une bonne purée maison...