# Lotte façon Stroganov

**Pour 4 personnes**

- Une grosse queue de lotte
- Environ 200 grammes de crevettes cuites
- 250 g de champignons de Paris frais
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 2 cuillères à café de paprika
- 100 à 150 g de crème fraiche épaisse
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel, poivre

Dans un bol, mélanger le vin blanc et le concentré de tomates.

Dans une cocotte en fonte, faire dorer à feu vif dans un peu de beurre la lotte coupée en gros morceaux. Retirer la lotte de la cocotte et réserver, ajouter un petit morceau de beurre et faire revenir l'ognon émincé et les champignons épluchés coupés en lamelles en surveillant pendant une dizaine de minutes.

Ajouter la lotte et les crevettes décortiquées, saupoudrer de paprika et bien mélanger. Verser le mélange concentré de tomates/vin blanc, saler, poivrer et laisser cuire quelques minutes.

Ajouter enfin la crème mélangée à la moutarde, laisser cuire encore 5 minutes et servir bien chaud avec du riz ou un autre féculent.