



Pour 2 personnes:

- 400g de Jous de Lotte (ça réduit à la cuisson)
- 1 oignon rouge
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 échalotes
- 1 grosse boîte de tomates entières pelées
- Huile Cuisiline à la Coriandre
- Huile d'olive
- 3 brins d'aneth
- 2 cc de fumet de poisson
- Poivre du Moulin
- Mélange de sel avec fenouil, citron et vanille de Jamie Oliver

Faire revenir les oignons, échalotes et ail dans les huiles chaudes

Rajouter les jous de lotte

Laisser mijoter 5 mn



Couper les tomates en morceaux et les ajouter à la cocotte

Diluer le fumet de poisson avec la sauce des tomates

Mettre la sauce dans la cocotte



Mettre le mélange de sel et le poivre du moulin
Couvrir et laisser mijoter 15mn
Mettre les brins d'aneth avant de servir

