



LOTTE A L'ARMORICAINE

Bretagne · Prép. 15 minutes · Cuisson 15/20 minutes

Recette facile et savoureuse

INGRÉDIENTS

- Pour 4 personnes
- 800 gr de queue de lotte,
- 1 boîte de bisque de homard (Liebig 300gr),
- farine,
- 2 échalottes,
- Cognac.

PRÉPARATION

1. Couper les 800 gr de queue de lotte, en tronçons assez gros, enlever les petites peaux sans trop insister - la lotte est un poisson fragile,
2. Dans une cocotte faire revenir les échalottes hachées, puis ajouter les tronçons légèrement farinés, les faire dorer sur tous les côtés rapidement,
3. Arroser de cognac et flamber,
4. Napper avec 1 boîte de bisque de homard (Liebig 300gr),
5. Cuire doucement sans couvrir 15/20 minutes,
6. A accompagner avec du riz.

Bon appétit !