

Lotte au vin rouge et aux saveurs de Noël



Ingrédients (pour 6 à 8 personnes): *recette de Elle à Table 2008*

Attention, prévoir 12h de marinade et se prépare la veille.

- 1,8 kg de lotte
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 75 cl de vin rouge
- huile d'olive
- 1 cuil. à café de farine
- 150 g de lardons
- bouquet garni, genièvre, 2 clous de girofle, 1 bâton de cannelle, 2 étoiles de Badiane, sel, poivre
- 100 g de beurre +/- 1 carré de chocolat

Après avoir levé les filets de lotte, coupez-les en morceaux. Epluchez l'oignon et la carotte et émincez-les en petits dés. Pelez la gousse d'ail et écrasez-la. Mettez tout ça dans un plat avec la lotte, les épices et le bouquet garni. Versez le vin rouge, couvrez et laissez mariner 12h au frais. La veille, égouttez la lotte en réservant la marinade. Dans une cocotte, faites revenir les lardons dans l'huile chaude, ajoutez les morceaux de lotte. Saupoudrez de farine, puis versez la marinade et faites cuire à feu doux 30 mn. Sortez la lotte et les lardons de la cocotte et faites réduire la sauce de moitié à feu vif, puis filtrez. Versez la sauce dans la cocotte avec la lotte et les lardons. Salez et poivrez; couvrez jusqu'au lendemain.

Au dernier moment, réchauffez doucement la lotte dans la cocotte, ajoutez le beurre en morceaux. Remuez délicatement. Servez aussitôt. Si la sauce est acide, ajoutez le chocolat.

J'ai servi ce plat avec un duo de purées : une de pommes de terre et une de panais.

Le Flo des saveurs Décembre 2014