

Paupiettes de lotte au caviar de tomates séchées



Pour 4 personnes :
une belle lotte
(environ 1,2 kg),
8 tranches
de jambon cru,
4 c. à soupe de
parmesan râpé,
2 c. à soupe de caviar
de tomates séchées,
1 citron, poivre.



Faire lever l'arête de la lotte par le poissonnier. Couper les filets en 8 morceaux. Déposer chaque morceau de poisson sur une tranche de jambon et badigeonner de caviar de tomates confites. Parsemer de parmesan et de zeste de citron. Rouler et maintenir avec des piques en bois. Ranger les paupiettes dans un plat allant au four. Préchauffer le four th. 6 (180°). Enfourner pour 15 à 20 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson. Servir avec des pommes de terre vapeur et des fenouil braisés.