

LOTTE A « LA DOLCE VITA »

Il faut :

- une queue de lotte entière ou 2 selon le nombre de parts voulues
- poivrons rouges et verts coupés en lamelles, tomates, courgettes, aubergines ou un sachet surgelé type mélange à ratatouille,
- huile d'olive, une gousse d'ail, thym, laurier, graines d'anis, jus de citron, sel et poivre.

Enlever l'arête de la lotte et la membrane qui recouvre le poisson. Mettre quelques feuilles de laurier et les graines d'anis au centre du poisson et fermer avec un fil de cuisine comme un rôti. Insérer des lamelles d'ail et arroser d'huile d'olive, saler et poivrer et mettre au frais 2 heures.

Préchauffer le four à 220 °C. Dans une poêle faire revenir les légumes et réserver dans un plat à four. Faire revenir ensuite le rôti de lotte en ajoutant la marinade et faire dorer de tous côtés. Déposer dans le plat sur les légumes. Arroser du jus de citron.

Mettre au four pendant une quinzaine de minutes. Couper le four et recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 5 minutes.

Enlever la ficelle et découper la lotte. Disposer dans un plat avec les légumes.

Pour accompagner ce plat, je préconise un gratin de courgettes ou de brocolis « à la toscane », le tout arrosé d'un vin blanc Vernaccia di San Gimignano.

Entrée : salade caprese

Dessert : Coupe de fraises « de la casa »