

Lotte à l'armoricaine et écorce d'orange



Plat **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ce plat, au bon goût de homard, s'accompagne volontiers d'une petite timbale de riz.

Recette proposée par : Florianna

Ingrédients

- 2,5 kg de queues de lotte
- 50 g de farine
- 4 cs de cognac - ou armagnac
- 20 cl de vin blanc
- 1 écorce d'orange
- 500 g de tomates - coupées en dés
- 300 g de bisque d'homard
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive

Préparation

- 1 Nettoyez le poisson, lavez-le puis séchez-le avant de le couper en tronçons.
- 2 Ensuite, roulez-les dans la farine et faites-les dorer dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
- 3 Flambez avec le cognac et retirez-les de la sauteuse une fois que les flammes ont disparu.
- 4 Gardez le jus dans la sauteuse et réservez le poisson.
- 5 Faites revenir les échalotes émincées et l'ail écrasé dans la sauteuse.
- 6 Ajoutez l'écorce d'orange, les tomates et la bisque de homard. Laissez mijoter 15 à 20 minutes, puis versez le vin blanc. Salez, poivrez et amenez à ébullition.
- 7 Remettez la lotte dans la sauteuse et faites chauffer 3 à 4 minutes, en retournant le poisson de temps en temps.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

