

La lotte à l'américaine

Tellement laide qu'on la montre sans tête sur les étals, la lotte est en fait l'un des poissons les plus fins, à allier à de beaux blancs, surtout si elle est à l'américaine !

POUILLY FUMÉ Domaine Bouchié-Chatellier Argile à S 2011 - 12.35 €

La cuvée Argile à S est une cuvée superlative. S pour silex, S pour Sauvignon, le raisin de la cuvée et S pour super aromatique. Le vin blanc a un fruit radieux, une pointe iodée, il se termine sur une pointe de pierre à fusil. Il possède cette intensité parfaite pour la sauce de la lotte et un corps ferme pour la chair tout aussi ferme du poisson.



Photo : CVF / Christine Florent

UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

800 g de lotte en darnes épaisses ● 1 gousse d'ail ● 2 oignons ● 10 cl de cognac ● 15 cl de vin blanc sec ● 1 grosse boîte de tomates pelées ● 2 cuil. à soupe de concentré de tomates ● 1 morceau d'écorce d'orange séchée ● 1/2 bouquet de persil plat ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 75 g de sucre en poudre ● 50 g de farine ● 1 pincée de noix muscade ● Tabasco ● sel ● poivre

PELEZ ET ÉMINCEZ les oignons et l'ail. Farinez les darnes de lotte. Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile dans une sauteuse, mettez-y les darnes à do-

rer. Arrosez-les de 5 cl de cognac préalablement réchauffé et faites flamber. Egouttez-les.

À LA PLACE DE LA LOTTE, faites dorer les oignons et l'ail, en rajoutant un peu d'huile si nécessaire. Ajoutez les tomates égouttées, écrasez-les grossièrement à la fourchette. Versez le concentré, le vin et le reste de cognac. Salez, poivrez, parfumez de muscade et relevez de quelques gouttes de Tabasco. Remuez 5 min sur feu moyen.

DANS UNE CASSEROLE à fond épais, préparez un caramel avec le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau. Dès qu'il blondit, mélangez-le à la sauce dans la sauteuse. Ajoutez l'écorce d'orange et la lotte. Remuez doucement et laissez mijoter 15 min. Parsemez de persil ciselé et servez très chaud, accompagné de riz.