

Lotte Poivre-Crème

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LOTTE	4 tranches (250 g/p)
- BEURRE	50 g
- POIVRES VERTS	1 c à s (et roses)
- CAROTTE(S)	90 g
- OIGNON(S)	50 g
- PERSIL EQUETE	qq. brins
- THYM	
- LAURIER	
- POIVRE(S) BLANC(S)	6 grains concassés
- VINAIGRE	5 cl (d'alcool)
- VIN BLANC SEC	2 dl
- BOUILLON DE VIANDE	5 dl
- CREME FRAICHE	5 cl
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	

Recette:

- Pelez et débitez les carottes en petits dés
- Pelez et hachez finement les oignons
- Dans une casserole faites colorer les dés de carottes et le hachis d'oignons dans l'huile bien chaude; ajoutez-y le persil, le thym et le laurier
- Ajoutez-y le vinaigre et la moitié de vin blanc; laissez réduire au 1/3
- Versez ensuite le bouillon et laissez cuire à feu doux pendant 10 min.
- Passez la sauce au chinois et versez-la dans un poêlon; ajoutez-y le reste du vin blanc et portez le tout à ébullition
- Ecumez régulièrement et laissez réduire 10 à 12 min.; il ne doit plus rester que 4 dl de liquide
- Ajoutez la crème fraîche, les baies de poivres et le poivre concassé; mélangez et réservez au chaud
- D'autre part, faites dorer les tranches de lotte 4 min. de chaque côté, dans le beurre bien chaud; salez
- Dressez les tranches de lotte sur l'assiette et nappez de sauce
- En saison, ajoutez au dernier moment qq. groseilles rouges à la sauce

Boisson:

Tokay - Pinot Gris 1990 à 11°C