

Lotte aux clémentines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LOTTE	1.2 kg
- POIREAUX ENTIERS	4
- CAROTTE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- VIN BLANC SEC	25 cl
- EAU	1 litre
- LAIT	10 cl
- BOUQUET GARNI	1
- CLEMENTINE(S)	6
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- BEURRE	50 g
- CREME FRAICHE	20 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Levez les filets de lotte et coupez l'os central en tronçons.
- Coupez la lotte en portions de 2.5cm de long.
- Dans une casserole, faites chauffer l'huile, jetez-y l'oignon émincé, la carotte finement coupée, l'ail écrasé et les tronçons d'os de lotte. Lorsque l'oignon est transparent, arrosez de vin et d'eau. Ajoutez-y enfin le bouquet garni, le jus d'une clémentine, salez et poivrez.
- Laissez bouillir 10 minutes puis laissez tiédir et passer le bouillon au chinois.
- Pelez les clémentines et retirez la peau de chacun des quartiers.
- Débitez les poireaux en rondelles, faites les revenir au beurre et laissez étuver 5 minutes, ajoutez alors le lait. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes à feu très doux ; ajoutez enfin la crème et donnez quelques bouillons pour épaissir.
- Pendant la cuisson des poireaux, faites pocher les morceaux de lotte dans le fumet et portez à ébullition. Laissez pocher 10 minutes.
- Servez sur les assiettes, un lit de poireaux surmonté des morceaux de lotte avec les quartiers de clémentine en accompagnement

Accompagnement:

Une pomme de terre nature bine ferme

Boisson:

Un vin d'Alsace, Tokay Pinot Gris de préférence