

LOTTE AUX POIREAUX CONFITS

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- LOTTE	450g
- POMME(S) DE TERRE	600g pour purée
- BLANC(S) DE POIREAUX	2
- AIL EN POUDRE	un peu
- CIBOULETTE	
- CREME FRAICHE EPAISSE	60g
- HUILE D'OLIVE	environ 2 dl
- LAURIER	2 feuilles
- ROMARIN	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Si la lotte est congelée, sortez-la suffisamment tôt !!
- Emincez la ciboulette.
- Otez le vert des poireaux et coupez-les en tronçons de 5 cm environ (attention : gardez-les entier – ne les coupez pas en 2).
- Mettez les tronçons de poireaux dans une poêle, ajoutez l'huile d'olive pour que les poireaux soient recouvert au tiers de leur hauteur. Ajoutez les feuilles de laurier, un peu d'ail, salez et poivrez. Faites cuire sur feu moyen pendant 25 minutes. Retournez-les régulièrement.
- Entre-temps, faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée pour faire une purée. Egouttez-les, intégrez la crème fraîche et passez au presse-purée. Ajoutez la ciboulette ciselée, salez et poivrez.
- Faites cuire les morceaux de lotte dans une poêle beurrée sur feu moyen (\pm 8 minutes de chaque côté). Salez et poivrez.
- Répartissez les tronçons de poireaux (3 ou 4) dans l'assiette et placez par-dessus la lotte et ajoutez quelques brindilles de ciboulette. Servez avec la purée.

