

## Rôti de lotte à l'oseille

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 50 min.

### **Ingrédients :**

- 1.2 kg de rôti de lotte
- 6 gousses d'ail
- Sel
- Poivre
- 2 dl de vin blanc sec
- 1 échalote
- 1 botte d'oseille
- 70 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 1 kg d'épinard

### **Recette :**

- Préchauffez le four à 200°C. Nettoyez les gousses d'ail, sans les pelez. Salez et poivrez le rôti de lotte. Déposez le rôti dans un plat à rôtir beurré, entourez-le des gousses d'ail en chemise. Répartissez qq. noisettes de beurre sur le rôti de lotte et mettez au four chaud pendant 30 minutes. Arrosez-le régulièrement.
- Lavez les épinards dans plusieurs eaux et égouttez-les.
- Pelez et hachez finement l'échalote. Versez le vin blanc dans un poêlon, ajoutez-y le hachis d'échalote et laissez fondre celui-ci à feu doux.
- Blanchissez les épinards dans de l'eau bouillante pendant 5 à 8 min. Ensuite, égouttez-les et pressez-les fortement pour en extraire un maximum de jus.
- Lavez et équeutez l'oseille.
- Ajoutez l'oseille légèrement hachée ainsi que la crème fraîche dans le poêlon contenant vin blanc et échalote. Faites cuire 5 minutes à feu doux. Salez et poivrez ;
- Lorsque le rôti de lotte est cuit, découpez-le et dressez-le sur chaque assiette nappé de sauce à l'oseille. Accompagnez des gousses d'ail en chemise et des épinards.
- Servez avec des pommes de terre vapeur.

### **Boisson :**

Choisissez un vin de Loire, bien sec : Saumur Blanc ou Reuilly.