

Lotte à l'Armoricaine

Pour 6 personnes :

6 morceaux de lotte,

50g de beurre ou 3 cuil. d'huile d'olive,

Ail, échalotes, thym, laurier, persil

1 verre d'eau de vie de cidre ou d'un autre alcool de votre préférence,

Quelques cuillères à soupe de farine,

4 ou 5 tomates fraîches, sel, poivre,

1kg de moules que l'on fera ouvrir pour en recueillir l'eau (à filtrer)

Hacher finement ail et échalotes et faire revenir à la poêle avec beurre ou huile. Ajouter les tomates préalablement coupées en quartiers et épépinées, l'eau des moules, la moitié du verre d'alcool, le thym, le laurier. Saler et poivrer de cayenne.

Laisser réduire doucement.

Pendant ce temps, faire revenir dans une cocotte les morceaux de lotte préalablement farinés, avec un peu de beurre. Après réduction, rajouter le reste d'alcool, faire flamber et verser sur le poisson. Jeter le persil haché et laisser mijoter pendant 30 min dans la cocotte ouverte.