

Filet de lotte au poivre vert

INGREDIENTS

- 450 gr de lotte
- 1 c . à soupe de poivre vert dans le jus
- ½ oignon
- 30 cl de crème
- 3 cl de cognac
- sel. Poivre. Maïzena
- beurre

Peler la lotte et la tronçonner en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Ciseler l'oignon. Egoutter le poivre.

Faire sauter les tronçons de lotte dans du beurre frémissant. Réserver.

Faire revenir l'oignon et le poivre jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

Flamber au cognac. Laisser réduire un peu. Mettre la crème. Saler, poivrer et laisser bouillir 1 mn.

Rajouter la lotte et cuire à feu doux 10 mn.

Egoutter la lotte et lier la sauce avec un peu de maïzena dilué préalablement dans de l'eau.

Ajouter une noisette de beurre et mélanger vigoureusement. Napper la lotte. Servir très chaud.