

Lotte à l'américaine de mamie Léa

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- Médaillons de lotte : **1 kg**
- Tomates concassées : **400 g**
- Riz : **350 g**
- Boîte de bisque de homard : **1**
- Vin blanc : **15 cl**
- échalotes : **3**
- Sucre : **1 cuil. à soupe**
- Whisky : **2 cuil. à soupe**
- Huile d'olive : **4 cuil. à soupe**
- Beurre : **40 g**
- Piment d'Espelette : **1 pincée**
- Sel
- Poivre
-



Etapas de préparation

1. Faites chauffer 2 cuil. d'huile dans une sauteuse et mettez la lotte à saisir 2 min par face. Flambez avec le whisky, salez. Réservez à part.
2. Faites chauffer le reste d'huile dans la sauteuse et faites-y revenir les échalotes pelées et hachées 2 min. Versez 15 cl de vin et portez à ébullition. Ajoutez la bisque de homard, les tomates concassées, le sucre, le piment, 20 cl d'eau. Faites cuire 30 min sur feu doux à couvert.
3. Préchauffez le four à 180 °C.
4. Faites cuire le riz en suivant les indications du paquet. Egouttez-le et ajoutez le beurre.
5. Pendant la cuisson du riz, disposez la lotte dans un plat allant au four, nappez de sauce et enfournez 10 min. Servez aussitôt accompagné du riz.