

## Lotte (ou baudroie) à la sétoise

Pour personnes :

- 1kg de lotte
- 1 poireau (le vert)
- 1 branche de céleri (le vert)
- 1 bouquet de persil
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 1 œuf
- Croûtons de pain grillés et aillés
- Sel, poivre



1. couper les légumes en petits morceaux, les faire dorer dans l'huile
2. Ajouter les morceaux de lotte, faire cuire à feu doux en surveillant dès que le poisson est cuit le retirer
3. Faire cuire les légumes 20mn puis les mixer
4. Les remettre dans la sauteuse, donner un bouillon à l'ensemble sauce et poisson, puis arrêter le feu
5. Faire un aioli avec lequel on fait la liaison au dernier moment (ne pas réchauffer)
6. Présenter avec des pommes vapeur ou du riz parfumé au curry
7. Ne pas oublier les croûtons aillés