



Lotte entre les « deux »

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 queue de lotte de +/- 800 g
- 100 g de trompettes-de-la-mort
- 200 g de girolles
- Le jus de 1 citron
- 5 ou 6 tranches de jambon d'Ardenne
- 60 g de beurre
- Huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc
- Sel et poivre du moulin

1/ Désossez la queue de lotte.

2/ Pochez la lotte dans de l'eau bouillante salée, additionnée du jus de citron, pendant 5 min, égouttez-les.

3/ Rassemblez les deux moitiés de lotte afin de constituer un rôti. Enveloppez celui-ci dans les tranches de jambon, poivrez-le et ficelez-le.

4/ Dans une poêle, faites fondre 1 noix de beurre avec un filet d'huile d'olive, ajoutez les 3 gousses d'ail « en chemise », puis déposez le rôti et dorez-le sur toutes ses faces.

5/ Mouillez avec le vin, couvrez et laissez cuire 10 min à feu doux.

6/ Pendant ce temps, nettoyez les girolles, faites-les revenir dans du beurre bien chaud, poivrez.

Après 5 min ajoutez les trompettes de la mort et faites revenir le tout. Salez en fin de cuisson.

7/ Après 10 min, vérifiez la cuisson de la lotte, ajoutez les champignons et laissez cuire encore 3 min.

8/ Au moment de servir, coupez le rôti en tranches épaisses, dressez et sautez avec le jus et les champignons.

9/ Servez avec des pâtes fraîches.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_lotte-entre-les-deux?id=8384748&emissionId=5931