



MIJOTÉ DE LOTTES AUX COQUILLAGES

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 600 g Lotte
- 800 g Coques
- 100 g Lardons fumés
- 20cl Crème liquide
- 4 brins d'aneth
- 1 échalote
- 1 citron
- 10 cl de Noilly Prat
- Huile d'olive
- Gros sel
- Sel et poivre

Progression :

- Faites dégorger les coques dans de l'eau froide avec 2 cuillerées de gros sel pendant 3h. Rincez-les à grande eau, égouttez-les. Ciselez les échalotes, faites-les revenir avec une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une cocotte puis versez le noilly prat. Ajoutez les coques.
- Couvrez et faites-les ouvrir sur feu vif, en les mélangeant régulièrement. Egouttez-les et filtrez au chinois le jus rendu.
- Versez ce jus dans une sauteuse, ajoutez 25 cl d'eau chaude et portez à ébullition. Plongez la lotte coupée en morceaux et laissez pocher 15 min à frémissement.
- Chauffez une poêle antiadhésive et faites rissoler les lardons. Éliminez les deux tiers des coquilles des coques.
- Retirez le poisson cuit, réservez-le sur une assiette. Versez la crème dans la sauteuse et faites bouillir à gros bouillons pour donner de l'onctuosité.
- Remettez les morceaux de lotte, ajoutez les lardons, la chair des coques, les coques entières et les brins de persil ciselés. Salez, poivrez puis laissez mijoter 3 min et servez aussitôt.

