



## La recette de Geneviève Lotte lardée aux Échalotes et à la poire

### Recette pour 6 personnes :

**A Ingrédients :** 1 queue de lotte sans la peau (1,2 kg) ; 12 tranches fines de poitrine fumée ; 18 belles échalotes ; 50 cl de nectar de poire (le jus de poire peut aussi convenir) ; 2 × 20 g de beurre ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 1 brin de romarin ; 1 gousse de vanille ; sel et poivre.

### **B Ficelle de cuisine :**

### **C Opérations :**

1. Éplucher les échalotes, les garder entières.
2. Faire fondre dans une sauteuse 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; et faire dorer les échalotes sur feu moyen pendant 10 minutes.
3. Verser le nectar ou le jus de poire, ajouter le brin de romarin lavé et la gousse de vanille fendue en deux. Poser un papier de cuisson sur les échalotes pour les couvrir et laisser mijoter à feu doux ou (thermostat 5) pendant 30 à 45 minutes.
4. Préparer les tronçons de lotte, compter 6 morceaux de 150 g (en conservant l'arête centrale) ou 120 g sans arête.
5. Saler et poivrer les morceaux de lotte et les envelopper dans 2 tranches de poitrine. Maintenir les tranches avec la ficelle.
6. Chauffer le four thermostat 5 - 6 ou 170 °C.
7. Faire dorer la lotte dans la poêle avec le beurre et l'huile.
8. Terminer la cuisson au four environ 10 minutes.
9. Dresser les morceaux de lotte déficelés dans les assiettes chaudes nappées de la sauce aux échalotes.

