

CHOUCROUTE DE LOTTE BRAISÉE AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- 4,1kg de choucroute spéciale brasserie Charles Christ
- 3,1kg de queue de lotte dépouillée et sans arêtes
- 42 tranches fines de lard poitrine fumé
- 210g de beurre
- 1kg de brunoise de légumes
- 10 verres de cidre
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Jusqu'à
40 portions

1. Entourer la lotte avec le lard, et ficeler comme un rôti.
2. Fondre le beurre dans une cocotte, faire revenir la lotte sur toutes les faces pendant 5 minutes.
3. Retirer la lotte, enlever les ficelles et la réserver au chaud.
4. Déglacer la cocotte avec le cidre, mettre la brunoise et faire glacer, ajouter la choucroute et braiser 15 minutes, déposer la lotte dessus et mijoter 5 minutes.
5. Servir la lotte découpée sur un lit de choucroute.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !