

CHOUCROUTE DE LOTTE BRAISÉE AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de choucroute aux petits lardons 790g
- 600g de queue de lotte dépouillée et sans arêtes
- 8 tranches fines de lard poitrine fumé
- 40g de beurre
- 200g de brunoise de légumes
- 2 verres de cidre
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Entourer la lotte avec le lard, et ficeler comme un roti
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 le 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



BON APPÉTIT !