

Lotte à la crème et à l'Armagnac

(4 personnes)

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg	Lotte
5	Echalotes
400 g	Concassée de tomates
50 g	Beurre ½ sel
25 cl	Crème fraîche
20 g	Sucre
2	Pincées de piment

INGRÉDIENTS

10 cl	Armagnac (Réf : 10101A) L'Armagnac est une eau-de-vie de vin produite dans les départements Français du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne.
-------	---

PRÉPARATION

Parer la lotte, la faire revenir dans le beurre moussé.

Tailler en morceaux et réserver.

Ciseler les échalotes et les faire suer dans le beurre restant.

Ajouter la concassée de tomates, le piment et le sucre.

Cuire à nouveau 5 minutes.

Déglicer à l'Armagnac et laisser réduire 5 minutes.

Déposer les morceaux de lotte dans la sauce, saler, poivrer.

Couvrir et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes à feu doux.

En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.

Accompagner de riz ou de pâtes.

