

6 pers.

Lotte braisée au cidre

500g de lotte paré . 33 cl de cidre brut
300g de riz
3 pommes
5 échalotes
75g de beurre
25 cl de crème fraîche
Sel, poivre.

Couper la lotte en tronçons. La disposer dans un plat de four, Arroser de cidre, ajouter la crème et les échalotes ciselées. Saler, poivrer.

- Cuire au four (Th. 9) pendant 20 mn.
- Cuire le riz à la créole
- Éplucher les pommes et les couper en fins quartiers. Les faire sauter au beurre pendant 6 mn environ.
- Servir la lotte avec sa sauce accompagnée de riz et de pommes sautées.

Boisson conseillé : cidre brut fermier.