

Cuisson
lote au
four

Salade de lote au cumin
sur fines tomates à la menthe

Voit le livre de Claude Peyrot p. 49
Recette froide.

C'est original
et délicieux

Vivarais,
La cuisine de l'émotion

Notes :

Pour 4 personnes 700g de
lote débarrassée de la peau et
des arêtes.

Je cuis la lote au four (v.
cuisson de la lote rôtie: recette
espagnole) la coupe^s en tranches
et la laisse refroidir.

Bien parsemer de cumin ^{et la laisser}
refroidir afin que le cumin parfume; enfermer dans une
Huile d'olive les tranches au
moment du dressage.

La chair de la lote est très
fine; il ne faut pas ajouter
des parfums à ceux qui sont déjà
utilisés.

T.S.V.P

J'ai remplacé le cerfeuil par de
la coriandre fraîche : c'était très
bien - (il s'agit du décor)