

Lotte à l'Américaine

Ingrédients pour 4 personnes: 1Kg de lotte, 4 cuillère à soupe d'huile d'olive fruité mûr du Domaine Olea, 1 petit verre de fine champagne ou autre, 3 échalotes, 2 gousse d'ail, un bouquet garni, sel, poivre, piment de Cayenne, 1 pincée de safran BIO du Domaine Olea, 2 verres de vin blanc sec, 1 petite boîte de concentré de tomate, 100g de crème fraîche.

Coupez la lotte en tranche pendant que vous faites chauffer l'huile d'olive fruité mûr. Faites raidir le poisson dans l'huile chaude. Quand les morceaux sont dorés, flambez avec l'alcool que vous aurez préalablement fait chauffer. Retirez le poisson en les conservant au chaud. Ajoutez les échalotes, l'ail, le concentré de tomate et le bouquet garni. Mouillez de vin blanc. Mélangez et couvrez en laissant cuire 30 minutes. Remettez les morceaux de lotte, le safran, une pointe de couteau de piment de cayenne et la crème fraîche. Laissez mijoter quelques minutes sans faire bouillir en remuant de temps en temps. Servez avec du riz