



Lotte rapide et facile

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- Queue de lotte (faire enlever la peau par votre poissonnier)
- 1 oignon
- concentré de tomate
- Cognac
- Laurier
- thym
- vin blanc de cuisine

Préparation :

Verser 1/4 de verre d'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter l'oignon coupé en lamelles, thym et 1 feuille de laurier. Ajouter 1 verre de vin blanc, 1 petite boîte de concentré de tomate, sel, poivre.
Mélanger au fouet.

Ajouter la lotte (que vous aurez lavée).

Faire cuire doucement, avec un couvercle pendant 20 mn.

Ajouter une giclée de Cognac au dernier moment.



Recette proposée par Celine_345



Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**