

Lotte à l'américaine



Ingrédients :

- 1 kg de lotte
- 2 cs d'huile d'olive
- 75 g de beurre
- 6 échalottes grises hachées
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 belles tomates
- 2 cs de concentré de tomates
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 petit verre de cognac
- sel, poivre
- piment de cayenne en poudre

Ustensile utilisé :

Aucun

Préparation :

1. Découper la lotte en morceaux de 100 g environ. Dans une sauteuse, les faire revenir dans l'huile d'olive et 30 g de beurre à feu assez vif. Retirer à l'écumoire.
2. Ajouter le reste du beurre et faire fondre le hachis d'échalottes préalablement préparer et la gousse d'ail écrasée. Mouiller avec le vin blanc et le cognac. Ajouter les tomates épluchées, épépinées et coupées en morceaux et le concentré de tomates. Saler, poivrer, mettre une pointe de cayenne. Cuire au moins 5 mn avant de remettre la lotte dans cette sauce. Laissez mijoter 10 mn.
3. Réserver le poisson dans le plat de service chauffé et faire réduire de moitié la sauce. Vérifier l'assaisonnement qui doit être bien relevé et napper le poisson.
4. Servir avec du riz créole.