

Gigotin de lotte roulé dans une fine tranche de poitrine fumée



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour la lotte :

6 petites lottes de 300g, 6 très fines tranches de poitrine fumée, huile d'olive, beurre assaisonnement

Pour la sauce :

1l de vin rouge, 3 échalotes, 50g de fond de veau en poudre, 20g de beurre, assaisonnement

La lotte :

« Peler » les lottes et retirer les nageoires. Les rouler dans une tranche de poitrine fumée.

Les poêler dans un peu d'huile d'olive 3mn sur chaque face pour dorer la poitrine.

Ajouter une cuillère de beurre et laisser la chaleur se diffuser 5mn hors du feu en arrosant régulièrement.

La sauce :

Cuire tous les ingrédients ensemble pendant 15mn avant de filtrer et de monter au beurre.

Dressage :

Déposer une queue par assiette et l'arroser d'un peu de beurre de cuisson.

Verser un cordon de sauce.