

LOTTE A L'ARMORICAINE

Pour 6 personnes

1.8 kg de queue de lotte épluchée et coupée en tronçons
600 g de tomates épluchées et épépinées ou 1 boîte de pulpe
4 échalotes
1 gousse d'ail
1 verre à liqueur de cognac
Zeste de ¼ d'orange
1 cuil à soupe de concentré de tomates
30 cl de vin blanc
½ bouquet de persil plat
2 cuil à soupe d'estragon
1 bouquet garni
2 cuil à soupe de farine
2 cuil à soupe d'huile d'olive
2 cuil à soupe de crème fraîche
1 boîte de bisque de homard
Sel, piment d'Espelette
Facultatif : quelques langoustines ou crevettes roses décortiquées

Peler et hacher les échalotes. Laver, sécher et ciseler le persil et l'estragon. Peler et écraser la gousse d'ail.

Rouler les morceaux de lotte dans la farine, secouer pour retirer l'excédent. Saler et poivrer.

Faire chauffer l'huile dans un faitout et y faire revenir la lotte 2 mn de chaque côté. Ajouter les échalotes. Mélanger et laisser cuire 2 mn sur feu moyen en remuant bien. Faire chauffer doucement le cognac dans une petite casserole, verser dans le faitout. Dès les 1ers bouillons, flamber la préparation.

Ajouter l'ail, le zeste d'orange, la pulpe de tomate, les herbes. Vérifier l'assaisonnement et ajouter du piment d'Espelette selon le goût.

Dans un bol, délayer le concentré de tomate avec le vin blanc et verser sur la préparation. Mélanger. Porter à ébullition et laisser réduire sur feu doux. Couvrir et laisser mijoter 15 mn.

Retirer les morceaux de lotte, les garder au chaud, pour pouvoir tamiser la sauce (ou mixer finement la sauce après avoir retiré le bouquet garni). La remettre dans le faitout avec la crème et la bisque de homard. Ajouter éventuellement les crevettes. Porter à ébullition et remettre les morceaux de lotte. Laisser chauffer 2 mn et servir avec du riz basmati.