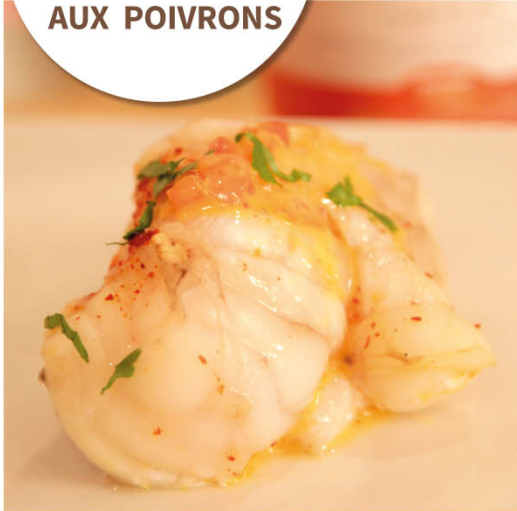


ROSE

FILET DE LOTTE,
BEURRE ROSÉ
AUX POIVRONS

UN BEURRE BLANC DE POIVRON ROUGE POUR
UNE SAUCE TRÈS PARFUMÉE, UN BEAU CONTRASTE DE COULEUR !

 INFORMATIONS

Difficulté : **Très facile**
 Nombre de personnes : **4 personnes**
 Temps de préparation : **1 heure**
 Temps d'attente : **0 min**
 Temps de cuisson : **20-25 min**
 Coût : **Budget Moyen**

 CONSEILS :

La sauce ne supporte pas les hautes températures, une fois émulsionnée elle doit être maintenue à une température assez tiède !

Vous pouvez la stabiliser en ajoutant un peu de crème à la réduction, ce qui empêchera la sauce de trancher.

 INGRÉDIENTS

500g de filets de lotte
 125g de beurre
 12,5 cl de vin rosé **CHAMPLURE**
 1 poivron rouge
 sel fin
 piment d'espelette
 1 échalote
 1 citron

 PRÉPARATION

- 1 - Préchauffez votre four à 190°C.
- 2 - Ouvrez le poivron, enlevez les pépins et les parties blanches. Enlevez la peau à l'aide d'un économe. Découpez en petits cubes de 2 à 3 mm la chair du poivron. Epluchez et ciselez très finement l'échalote. Faites revenir doucement l'échalote avec un peu de beurre.
- 3 - Ajoutez les cubes de poivron rouge et faites-les revenir à feu doux.
- 4 - Ajoutez le vin rosé **CHAMPLURE**. Assaisonnez légèrement et faites mijoter une dizaine de minutes. Pendant ce temps, découpez la lotte pour obtenir quatre beaux tronçons.
- 5 - Dans un plat à gratin huilé, ajoutez vos pavés de lotte assaisonnés.
- 6 - Ajoutez quelques rondelles de citron. Ajoutez un filet d'huile d'olive.
- 7 - Rôtissez les pavés de lotte 7 à 10 min au four.
- 8 - Découpez le beurre bien frais en petits morceaux.
- 9 - Ajoutez le beurre hors du feu dans la réduction de poivron en fouettant constamment pour faire une émulsion
- 10 - Nappez vos pavés de lotte rôtis d'un peu de beurre rosé au poivron.

C'est prêt!



Scanner ce QR code
 pour vous connecter sur
 le site de Noémie Vernaux
 et découvrir d'autres recettes.