

Queue de lotte en cassolette au fois gras et au lard

Les ingrédients :

- 600 g de queue de lotte
- 100 g de fois gras
- 200 g de lardon
- 600 g de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 40 cl de crème liquide
- 1 oignon haché
- 1 verre de fumet de poisson
- Quelques brins de persil
- chapelure
- 1 tomate coupée en dé
- sel/poivre
-
-

Le matériel :

- casserole
- four
- poêle
- cassolette

Préparation :

Epluche les pommes de terre

Fais les cuire dans de l'eau bouillante salée 20_{min}.

Préchauffe le four à 200°C(thermostat 6/7).

Fais pocher la lotte dans l'eau salée 5 minutes.

Coupe les pommes de terre en rondelles épaisses.

Fais sauter les lardons et les oignons dans une poêle avec le beurre

Ajoute les tomates , la crème , et le fumet de poisson.

Laisse réduire 5 min.

Fais fondre la moitié du fois gras dans ce mélange.

Réserve la moitié de la sauce.

Mélange le reste aux pommes de terre.

Coupe la lotte en 4 médaillons.

Garnis le fond de 4 cassolettes en terre avec les pommes de terre

Dispose les médaillons de lotte par-dessus .

Verse le reste de la sauce .