

# Lotte au Pineau

---

## *Ingrédients pour 4 personnes*

- 800 g de lotte coupée,
- 1/2 boîte de concentré de tomates,
- 1 verre de pineau,
- 1 verre d'eau,
- 20 cl de crème liquide,
- 2 oignons blancs bichés finement,
- gruyère râpé,
- sel poivre.

Faire suer très légèrement la lotte coupée en morceaux.

La mettre dans un plat de cuisson et réserver le jus.

Faire dorer les oignons au beurre.

Ajouter le concentré de tomate, le pineau, le jus de cuisson de la lotte, le verre d'eau, le sel, et le poivre.

Laisser mijoter 5 à 10 minutes. Napper la lotte de cette préparation.

Ajouter la crème liquide et le gruyère râpé.

Mettre au four 30 minutes.



FranceAgriMer

***La Maison des Mouettes - Joban LECLERRE - Meilleur Ouvrier de France 2007***

*1, rue des Claires - 17440 AYTRÉ - LA ROCHELLE SUD*

*Ces recettes vous sont offertes par les marins pêcheurs*