

Lotte à la normande

Pour 4 personnes: 1 kg de lotte (baudroie), 2 c à soupe de farine, 75 g de beurre, sel, poivre, 2 échalotes, 1 litre (750 g) de moules, 250 g de champignons de couche, 20 g de beurre, 1 dl de vin blanc sec ou de cidre sec. Sauce: 40 g de beurre, 30 g de farine, 1/2 litre de jus de cuisson du poisson, 2 jaunes d'oeufs, 1 c à soupe de jus de citron, 2 c à soupe de crème fraîche. Pour garnir: une douzaine de croûtons frits.

Retirez l'arête centrale du poisson et coupez-le en morceaux (Si la lotte a encore sa peau, retirez-la). Roulez les morceaux de lotte dans la farine. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle. Faites rissoler le poisson dans le beurre; salez, poivrez. Beurrez un plat avec le reste du beurre et tapissez-le d'échalotes hachées. Egouttez la lotte (c'est un poisson qui rend beaucoup d'eau en cuisant). Rangez-la dans le plat préparé, sur les échalotes. D'autre part, faites ouvrir les moules sur feu vif, décoquillez-les, recueillez le jus de cuisson. Ajoutez les moules décoquillées dans le plat. Nettoyez et émincez les champignons, faites les revenir rapidement dans une noix de beurre, en les assaisonnant, puis joignez-les à la préparation. Mouillez de vin et du jus de cuisson filtré des moules, enfournez à four chaud préchauffé (200° C), laissez cuire pendant 30 mn environ. La cuisson terminée, préparez la sauce: faites fondre le beurre, saupoudrez de farine et faites un roux blond, sur feu doux en remuant à la cuillère en bois. Mouillez avec le jus de cuisson du poisson et laissez cuire 10 mn. Joignez les jaunes d'oeufs battus avec le jus de citron et la crème. Rectifiez l'assaisonnement de la sauce et versez dans le plat. Décorez de croûtons frits. Accompagnez volonté de riz créole ou de pommes vapeur.

Alexandre Pukall

lien permanent vers la recette : [Lotte à la normande](#)