

6 personnes

Recette Huguette
Darioles

Lotte à l'aïoli et légumes.

Préparer les légumes en petits dés.

Carottes, poireaux, $\frac{1}{2}$ fenouil.

Les cuire à l'huile d'olive et beurre mélangés dans un plat à feu, environ $\frac{1}{4}$ d'heure. Ajouter 3 zestes d'orange. Verser du vin blanc sec, une pincée de sucre, sel, poivre. (Le vin blanc empêche les légumes de continuer à cuire). Il faut environ 1 bout. de vin.

Couper la lotte en tronçons de 100g environ. Les saler et poivrer. Les installer sur les légumes et les laisser cuire 5 mn. sur chaque face.

Préparer un aïoli. Piler 6 gousses d'ail, 2 jaunes d'œuf. Monter à l'huile d'olive. Ajouter un filet de citron, du piment de Cayenne, sel (pas de poivre). Il faut environ 1 verre à eau d'huile d'olive.

Retirer les morceaux de lotte dans un plat à four et les réserver au chaud. (Thermostat n° 2)

Faire réduire le vin blanc à environ 2cl.
Mélanger à l'aïoli avec les légumes.

Ranger des pommes de terre cuites à
l'eau, autour des morceaux de lotte.
Jeter les légumes mélangés à l'aïoli
sur la lotte en laissant apercevoir
les tranches de lotte. Parsemer de
ciboulette hachée.