

COCOTTE DE LOTTE AUX JEUNES POIREAUX ET AUX PAMPLEMOUSSES

Pour 4 personnes

Préparation 15 mn

Cuisson 35 mn.

2 tranches de lotte de 150 g
chacune par personne

4 jeunes poireaux

2 pamplemousses rosés

1 oignon rouge

1/2 cuil. à café de piment
fort en poudre

1 pincée de filament de
safran

1 cuil. à café de coriandre
ciselé

1 citron confit

16 olives cassées

50 g de beurre

Sel

Peler l'oignon et le hacher. Laver et sécher les poireaux et les couper en rondelles.

Mettre le beurre dans une cocotte en fonte de 4 L. Ajouter le piment, le safran, l'oignon haché et mettre la cocotte à feu doux. Mélanger puis ajouter les poireaux et les faire suer. Mélanger encore. Poser les tranches de poisson sur ce lit et verser dessus un 1/3 de l. d'eau. Porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire 30 mn en surveillant le bouillon, rajouter un peu d'eau si nécessaire.

Pendant ce temps, couper le citron en quatre dans la hauteur puis en fins éventails.

Au bout de 30 mn de cuisson, ajouter la coriandre, les éventails de citron, les pamplemousses épluchés et divisés en quatre et les olives. Laisser bouillir encore 2 mn, puis retirer du feu.

Servir aussitôt directement dans la cocotte..