

LOTTE AU SAFRAN : **Pour 4 personnes :**



Ingrédients :

*1 morceau de lotte d'un seul tenant de 800g
100g de beurre
2 cuillères à soupe de crème fraîche
400g de raisin blanc et noir (Muscat si possible)
½ verre de vin blanc
0,1g de safran
Sel, poivre*

Préparation :

Epluchez la lotte en enlevant la peau : coupez-la en médaillon d'un centimètre d'épaisseur.

S'il s'agit d'une grosse lotte, coupez-la préalablement en 2 dans le sens de la longueur.

Epluchez le raisin en enlevant les pépins.

Étalez le beurre ramolli sur le fond et les parois de la cocotte.

Posez-y les médaillons de lotte.

Salez et poivrez, parsemez de safran, versez le vin blanc et ajoutez les grains de raisin.

Faites cuire 7 à 8 minutes à découvert sur feu moyen.

Enlevez du feu, égouttez les morceaux de lotte, réservez-les au chaud.

Faites réduire la sauce de moitié.

Ajoutez la crème fraîche en mélangeant au fouet ou à la cuillère en bois.

Dressez sur un plat et nappez de sauce. Garnissez de galette de polenta.