

# Lotte au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 25 min**



## **Ingrédients**

- 1 beau morceau de lotte (1.4 kg environ)
- 300 g d'oignons
- 600 g de tomates
- 10 cl de crème fraîche
- 40 cl de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 80 g de beurre
- Gros sel de Guérande
- Sel et poivre

## **Préparation**

- 1- Pelez la queue de la lotte.
- 2- Détachez la chair de l'os central.
- 3- Découpez l'os en tronçons et détaillez la chair en morceaux d'environ 6 cm.
  - Dans 20 gr de beurre, faites revenir les os de lotte, salez au gros sel de Guérande puis ajoutez le *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*.
- 4- Déglacez bien et laissez cuire doucement jusqu'à réduction de moitié.
- 5- Avec le beurre restant, faites revenir les morceaux de lotte 10 mn environ (le poisson doit rester tendre ).
- 6- Salez, poivrez et réservez.
- 7- Dans le même récipient, faites cuire à blanc les oignons épluchés et détaillés en morceaux assez gros (lamelles détachées et coupées à 2 cm environ).
- 8- Lorsque les oignons sont transparents, ajoutez les tomates émondées et épépinées, coupées en petits dés. Laissez cuire 5 minutes puis ajoutez la réduction au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont* et faites cuire encore 5 minutes.
- 9- Ajoutez la lotte, puis la crème fraîche. Laissez mijoter à petit feu quelques minutes, rectifiez l'assaisonnement et servez. Présentez en feuilleté ou accompagné de riz basmati .

*Présentez en feuilleté ou accompagné de riz basmati*