Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crumble de lotte à la fondue de poireaux et coulis de poivron

Ingrédients

Préparation

Préparer le coulis de poivron:
Mettre un gros poivron rouge au four 30 minutes, puis le peler.
Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir 1'échalote émincée et une gousse d'ail pressée pendant 3 minutes.
Ajouter le poivron coupé en lanières et laisser cuire 5 minutes.
Mixer la préparation en ajoutant 3 càs d'eau, passer au chinois.
Réserver au frais.

Préparer la fondue de poireaux et lotte :
Dans une poêle avec 50 g de beurre, faire fondre 3 blancs de poireaux coupés en fines rondelles. Ajouter un peu d'eau et cuire à couvert 15 à 20 minutes en remuant très régulièrement.
Découper en morceaux 500 g de lotte et la faire cuire 5 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
Quand les poireaux sont cuits, hors du feu, ajouter 1/4 de verre de vin blanc, un peu de jus de citron, 1 càs de ciboulette, du paprika, 1 càs de crème fraîche épaisse, la lotte en morceaux et du sel.
Bien mélanger le tout et mettre dans des plats individuels ou dans un plat à gratin beurré.

Préparation du crumble :
Mélanger la farine, la chapelure, et 100 g de beurre en morceaux, 2 càs de ciboulette et du sel. Travailler le tout du bout des doigts pour obtenir l'aspect du sable.
Répartir sur le plat.

Cuisson :
Cuire 30 minutes à four chaud 180/200°C.
Servir avec le coulis de poivron réchauffé au micro-onde.
Ce plat est délicieux servi avec un coulis de poivron mais il peut aussi bien être servi avec un coulis de tomates.

Commentaires

Ce plat peut être fait avec divers poissons : cabillaud, saumon... si vous n'avez pas de lotte en stock.

Notes :