

## Lotte façon osso bucco

### Ingrédients : pour 4 personnes

#### Pour le poisson et sa garniture :

- 600 g de lotte coupée en tronçons ou en cubes
- 1 carotte
- 2 oignons
- 200 g de tomates cerise
- 20 cl de vin blanc
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

#### Pour la gremolata :

- 1 bouquet de persil
- 1 citron non traité
- ½ orange



### Préparation :

#### • Préparer et cuire les légumes

- peler la carotte et les oignons et les couper en brunoise (petits dés)
- les faire dorer dans l'huile d'olive
- ajouter les tomates cerise et le vin
- saler et poivrer
- laisser mijoter 20 mn à couvert

#### • Cuire le poisson

- ajouter le poisson dans le récipient contenant les légumes
- couvrir et laisser cuire 10 mn de plus

#### • Préparer et cuire la gremolata

- éplucher l'ail et l'écraser au presse-ail
- ciseler le persil
- recueillir les zestes du citron
- presser le citron et l'orange pour en recueillir le jus
- mélanger tous ces ingrédients
- ajouter la gremolata au plat de lotte et laisser cuire 5 mn

Marie-Odile et Manon – ateliers des 1<sup>er</sup> et 2 octobre 2018