

Queue de lotte à l'orange

Ingredients

- 2 queues de lotte
- 4 oranges
- 2 échalotes
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 càs de beurre
- 2 càs de crème fraîche
- 1 pincée de curcuma

Je passe en cuisine

1. Faites pocher les queues de lotte dans un court-bouillon frémissant pendant 10 minutes. Égouttez-les et réservez.
2. Pendant ce temps, coupez finement les échalotes en tout petits morceaux. Prélevez les zestes d'une orange à l'aide d'un économe ou d'une râpe fine. Dans une casserole, faites revenir les échalotes et les zestes dans le beurre avec le curcuma, le sel et le poivre.
3. Lorsque les échalotes ont blanchi et sont bien fondantes, ajoutez les queues de lotte égouttées. Pressez les 4 oranges et versez le jus dans la casserole. Laissez mijoter à feu doux une vingtaine de minutes pour que la sauce réduise et que les saveurs se concentrent.
4. En fin de cuisson, incorporez la crème fraîche, mélangez délicatement et rectifiez l'assaisonnement. Servez aussitôt avec un riz blanc bien chaud.



DIFFICULTÉ
FACILE



PRÉPARATION
15 MIN



CUISSON
30 MIN



NB DE PERS.
4