

Lotte aux poires et au jus de raisin

4 personnes



1,2 kg de queue de lotte
1 litre de jus de raisin rouge
8 poires
2 c à s de graines de coriandre
1 bouquet de coriandre fraîche
40 g de beurre
1 verre de vin blanc sec
3 échalotes
Sel, poivre

Préparation 15 mn - cuisson 30 mn

Peler et émincer les échalotes,
Couper les poires en quatre, retirer le cœur et les pépins
Couper la queue de lotte en tranches épaisses

Faire fondre le beurre dans une cocotte à fond épais
Faire revenir les tranches de lotte 3 mn le temps qu'elles blondissent

Ajouter les échalotes, les faire suer 2 minutes sans les laisser colorer, mouiller de vin blanc et de jus de raisin

Ajouter les poires, les grains de coriandre et la coriandre fraîche hachée. Saler, poivrer, couvrir et cuire doucement environ 30 mn

Au terme de la cuisson, retirer les tranches de lotte ainsi que les quartiers de poires puis faire réduire, à feu doux, la sauce d'un tiers.

Lorsqu'elle est sirupeuse et nappe la cuillère, la filtrer, disposer la lotte et les poires sur un plat et les napper de la sauce