

Cuier de lotte

Trancher la lotte en darnes -
Fariner légèrement et ^{farinée} ~~farinée~~
colorer à l'huile. Saler ^{poivrer} légèrement
Dans la poêle, avec la lotte,
mettre des petits cubes de lardons
fumés et quelques cubes de lard
maigre, des champignons de Paris
émincés, de l'oignon et échalote
hâchés. Faire revenir légèrement.
Flamber à l'armagnac ou au
cognac. Ajouter 1/2 bouteille de
Corbières. Laisser cuire la lotte
et l'enlever.
Faire ^{bien} réduire la sauce -
Lier au beurre et verser la
sauce sur la lotte -