

Facile

Rôti de lotte aux châtaignes



POUR 4 PERSONNES

- 1,5 kg de châtaignes
- 1 morceau de lotte de 1 kg
- 1 bouquet de persil
- Cerfeuil
- Aneth
- 12 tranches fines de lard fumé

PRÉPARATION : 40 MIN. - CUISSON : 30 MIN.

- 40 g de beurre
- 1 échalote
- 1 gros oignon
- 50 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xères
- 1 dl de vin blanc sec

• *Faites cuire les châtaignes épluchées dans l'eau bouillante salée, pendant 15 min • Hachez finement l'échalote avec les herbes (cerfeuil, aneth et persil), salez et poivrez. Farcissez la lotte avec les herbes et une dizaine de châtaignes concassées • Alignez les tranches de lard en les faisant se chevaucher. Déposez le rôti sur les tranches de lard, rabattez les tranches et ficelez pour maintenir • Dans une cocotte, faites revenir au beurre le rôti 2 min de chaque côté. Ajoutez l'oignon émincé dans la cocotte, faites-le dorer et ajoutez le vin blanc. Poivrez, couvrez et laissez cuire 10 min. Retournez le rôti, ajoutez le sucre, le vinaigre et les châtaignes. Laissez cuire à couvert 5 min, puis 10 min à découvert • Dressez les assiettes : découpez le rôti en tranches, servez-le avec les châtaignes, nappé de sa sauce.*



Pour accompagner le rôti de lotte, un vin blanc sec un peu corsé tel un chablis ou un pouilly-fuissé sera parfaitement adapté.

