



### **Lotte rôtie à la clémentine de Corse**

Temps de préparation : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 6 clémentines de Corse
- 1,2 kg de queue de lotte
- 1 oignon
- Quelques têtes de choux-fleurs de couleur
- Quelques têtes de chou Romanesco
- 1 carotte
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 petites feuilles de laurier
- Sel
- Poivre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide

1. Retirez la fine membrane qui recouvre la lotte. Rincez et essuyez-la.
2. Rincez et essuyez 2 clémentines de Corse. Râpez finement leur zeste au-dessus d'un bol. Pressez-les et versez le jus dans le bol.
3. Pelez et émincez l'oignon.
4. Préchauffez le four th. 7 (210 °C).

## **La cuisson des légumes**

1. Faites cuire à la vapeur les têtes de choux-fleurs, chou Romanesco et carotte pendant 20 à 30 minutes.
2. Vérifiez la cuisson au couteau, les légumes doivent être fermes.

## **La cuisson de la lotte**

1. Faites chauffer l'huile dans un plat à four sur feu doux. Ajoutez la lotte. Faites-la revenir 5 min en la retournant.
2. Arrosez du jus des clémentines avec les zestes. Salez, poivrez. Entourez de l'oignon et des feuilles de laurier. Glissez le plat dans le four. Poursuivez la cuisson 10 minutes.
3. Dans une petite casserole, utilisez le reste de jus de clémentine puis ajoutez la crème fraîche liquide. Faites chauffer à feu doux et mélangez à l'aide d'un fouet. Attention, la crème ne doit pas bouillir !
4. Épluchez les 4 clémentines restantes. Disposez-les dans le plat autour du poisson et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

## **Le dressage**

Servez bien chaud, arrosé du jus de cuisson et de la crème, le tout accompagné des têtes de choux-fleurs, chou Romanesco et de la carotte.

### **Le petit conseil**

Pour éviter que les clémentines ne rendent trop de jus, découpez l'écorce en rond autour du pédoncule avant de les éplucher, et laissez ce petit rond d'écorce attaché à chaque fruit.

© Clémentine de Corse