



Tajine de lotte aux olives Gordal et fruits secs

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 50 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1,2 kg de lotte
- 100 g d'amandes entières émondées
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de fumet de poisson
- 3 g de clous de girofle
- 6 pincées de sel fin
- 1 demie botte de coriandre fraîche
- 150 g d'abricots secs
- 200 g d'olives d'Espagne Gordal
- 2 oignons
- 4 cuillères à café de cumin
- 4 tomates
- 4 cuillères à café de coriandre en grains

1. Tailler la queue de lotte en tronçons et ficeler les morceaux.
2. Ciseler les oignons et couper les tomates en 6.
3. Faire suer les oignons dans une cocotte avec une pincée de sel, ajouter les épices et les tomates.
4. Ajouter les morceaux de lotte et les faire colorer 1 min par face.
5. Ajouter les abricots secs, les amandes émondées, les olives d'Espagne Gordal, finir par le fumet. Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à feu moyen environ 40 minutes.
6. Au dernier moment ajouter des feuilles de coriandre.
7. Dresser dans un grand plat familial.

L'astuce du Chef

Ajoutez également des herbes fraîches comme la coriandre, du citron confit coupé en morceaux, des dattes peuvent venir garnir ce plat.

© Pierre Chivoret / La Photographie pour Les Olives d'Espagne