



Carbonade de lotte à la bière de Noël

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 50 cl de bière de Noël
- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 1 kg de lotte coupée en morceaux
- 10 g de sucre cassonade
- 15 g de farine
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 bouquet garni
- 4 tranches de pain d'épice
- 45 g de moutarde
- Sel
- Poivre

1. Dans une cocotte, faire suer les oignons émincés dans le beurre. Incorporer les morceaux de lotte. Les laisser dorer. Les retirer et les réserver.
2. Dans la cocotte, ajouter le sucre en le laissant légèrement caraméliser. Incorporer la farine. Bien mélanger le tout. Déglacer avec le vinaigre et la bière. Saler, poivrer et mettre le bouquet garni.
3. Tartiner de moutarde les tranches de pain d'épice. Les couper en cubes. Réserver.

4. Couvrir et laisser mijoter environ 20 minutes à feu doux. Placer les morceaux de lotte dorés dans la cocotte, napper de sauce.
5. Ajouter dans la cocotte les cubes de pain d'épice. Couvrir. Cesser la cuisson. Réserver.
6. ½ heure avant de passer à table, préchauffer le four à 150°C. Placer la cocotte au four pendant 30 minutes.