

Gigotin de lotte bardé de ventrèche, sauce basquaise

Ingrédient pour 6 personnes :

Pour la lotte :

1 lotte entière de 1.5kg, 12 fines tranches de ventrèche, 2 oignons, 6 gousses d'ail, fleur de thym, 1 tranche de pain de mie, 1 botte de persil, beurre, huile d'olive, assaisonnement, crêpine

Pour la basquaise :

1kg d'oignons, 1kg de poivrons jaunes et rouges, 3 cuillères de concentré de tomate, 4 gousses d'ail, huile d'olive, 1 tranche de jambon de Bayonne, piment d'Espelette

La farce :

Couper les oignons en petits dés et les faire suer dans une cuillère de beurre avec une pincée de sel. Ajouter l'ail et la fleur de thym. Lorsque les oignons sont translucides ajouter le persil haché et cuire 1mn avant d'ajouter le pain coupé en dés. Mixer pour obtenir une farce savoureuse.

La lotte :

Lever les filets de lotte et les débarrasser de leurs parties foncées. Répartir la farce sur l'intérieur d'un filet (le côté où était l'arrête) et y coller l'autre filet. Entourer les 2 filets de tranches de ventrèche et rouler l'ensemble dans la crêpine. Maintenir en forme avec quelques tours de ficelle à rôtir.

On obtient ainsi un gigotin ayant la forme initiale du poisson dont l'arrête a été remplacée par la farce de persil.

Arroser d'un filet d'huile et rôtir la lotte entière au four à 180° pendant 20mn pour que la crêpine fonde et dore.

La basquaise :

Eplucher les oignons et les poivrons à l'économe.

Tailler les oignons et les poivrons en fines lanières, hacher l'ail.

Cuire les oignons et le jambon dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons soient translucides et ajouter l'ail et les poivrons.

Laisser compoter 30 à 40mn jusqu'à ce que l'eau de végétation des légumes soit évaporée.

Ajouter le concentré de tomate, la pointe de piment d'Espelette et laisser cuire encore 10mn.

Dressage :

Couper la lotte en belles tranches et déposer les dans un joli plat de service sur un lit de basquaise.

Accompagner d'un riz pilaf.