

Pavé de lotte au Sainte-Maure-de-Touraine



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

4 pavés de lotte

1/2 [Sainte-Maure](#)

250 g de crépinette

1 oignon

50 g de beurre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 feuilles de laurier

1 cuillère à café de thym

Sel et poivre

Préparation

Faites 5 incisions dans chaque pavé de lotte. Coupez des tranches fines de Sainte-Maure. Glissez une tranche de Sainte-Maure dans chaque incision des pavés de lotte, salez et poivrez. Déroulez la crépinette et découpez 4 bandes. Roulez chaque pavé de lotte avec une feuille de laurier dans une bande de crépinette. Epluchez et ciselez l'oignon. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive et le beurre, ajoutez les paquets de lotte et faites les colorer. Ajoutez le thym, et laissez cuire à couvert pendant 10 minutes. Lorsque le poisson est cuit égouttez-le sur une feuille de papier absorbant. Dressez les assiettes avec les pavés de lotte en ayant au préalable retiré délicatement les crépinettes. Servez aussitôt.

Vous pouvez accompagner cette recette avec un émincé de chou vert braisé.