



Lotte dans une robe de jambon de Parme, sauce à la grenade et pâtes noires

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 grammes de filet de lotte
- 12 tranches de jambon de Parme
- 400 ml de jus de grenade
- Un peu de liant pour sauce
- 1 grenade
- 2 cuillérées à soupe de sirop de grenadine
- 4 brins de romarin
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olives
- 20 grammes de beurre
- 400 grammes de pâtes noires

- Cuisez les pièces de lotte dans l'huile d'olives, chaque côté environ 1,5-2 minutes à feu moyen
- Écraser les gousses d'ail avec les mains (ou coupez-les)
- Mettez les gousses d'ail et les brins de romarin dans la poêle avec la lotte
- Rajoutez du beurre
- Sortez le poisson et égouttez-le
- Présentez le poisson au milieu de l'assiette
- Roulez les pâtes noires avec une fourchette à viande et présentez-les à côté de la lotte
- À la fin arrosez chaque pièce de poisson avec 3 cuillérées à soupe de sauce à la grenade

Préparation :

- Coupez le filet de lotte en 12 tranches
- Enrobez les tranches avec le jambon de Parme
- Épépinez la grenade
- Réduisez le jus de grenade et le sirop de grenadine à environ 300 ml, poivrez, salez et liez la sauce légèrement
- Mettez les pépins de grenade dans la sauce
- Mettez les pâtes en route

Restaurant Adler zu Hochstetten

Famille Ehrhardt

Hochstetter Str. 11

D- 79206 Breisach am Rhein

Tel. 0049 7667 93930

Site web : <https://www.adler-breisach.de>

Le restaurant sur Hallo-Alsace.fr

<http://www.hallo-alsace.fr/>