

## **Lotte à l'américaine**

Ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de Lotte  
3 oignons  
1 tête d'ail  
1 kg de dés de tomates en boîte  
1 bouteille de vin blanc  
500 g de têtes de langoustines ou petit crabe  
Sel, poivre, piment de cayenne  
½ verre de Cognac ou Calva  
3 carottes  
1 poireau  
1 bouquet garni

Nettoyer la lotte en enlevant la peau et l'arête centrale.

Couper les oignons et l'ail et faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Quand ils commencent à dorer, mettre les têtes de langoustines ainsi que l'arête tronçonnée de la lotte.

Bien faire revenir tout en écrasant les têtes.

Flamber et ajouter le reste des ingrédients.

Laisser le tout cuire à petit feu pendant 1h30.

Filtrer et goûter. Rectifier l'assaisonnement. La sauce ne devrait pas être liquide, sinon la coller avec un petit roux.

Portionner les filets de lotte, les faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et les mettre dans la sauce.

Servir avec du riz blanc, du riz pilaf ou des pommes de terre.