

8 Queue de lotte au safran

Ingrédients

Nombre de parts: 4

100 gr de lotte par personne
1 échalotte
2 carottes
15 cl de vin blanc sec
safran 8 à 12 filaments à infuser dans une cuillère d'eau, ou du vin blanc.
beurre
huile d'olive
sel
poivre
crème fraîche épaisse

Préparation

Eplucher et émincer l'échalotte. Eplucher et couper en julienne les carottes et réserver.
Faire suer les échalottes avec une noix de beurre et une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive.
Ajouter la queue de lotte et la faire dorer environ 5 min de chaque côté en salant et poivrant chacune des faces.
Verser le vin blanc et la julienne de carotte.
Faire mijoter pendant 20 min à couvert.
ajouter l'infusion de safran 10min avant de servir.
Terminer en ajoutant deux cuillères à soupe de crème fraîche.

[la queue de lotte peut se faire à l'armoricaine.](#)

[Recette Ptitchef](#)

