

Blanquette de lotte au poivre



Blanquette de lotte au poivre

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

300 g de tagliatelles
12 médaillons de lotte
60 g de beurre
3 cuillères à soupe de poivre vert
25 cl de crème épaisse
quelques brins de cerfeuil
sel poivre

Préparation

Faites cuire 300 g de tagliatelles 8 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et tenez-les au chaud. Dans une sauteuse, faites cuire 12 médaillons de lotte dans 60 g de beurre pendant 10 min en les retournant à mi-cuisson. Réservez au chaud. Versez dans la sauteuse 3 cuil. à soupe de poivre vert, du sel et 25 cl de crème épaisse. Faites réduire 2 min en remuant. Versez sur le poisson et servez avec les pâtes et du cerfeuil ciselé.

Le bon accord vin

un saint-péray

Notes personnelles