



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Filet de lotte aux champignons d'automne

Pour 4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS



- [500 g de filet de lotte](#)
- [100 g de crevettes crues](#)
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 200 g de champignons d'automne
(pieds de mouton, trompettes de la mort, girolles...)
- 20 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de beurre
- Huile d'arachide

PRÉPARATION

1. Épluchez les crevettes crues en conservant les carapaces. Mettez les carapaces de crevettes dans une casserole et couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 8 min. Laissez reposer puis filtrez. Conservez le jus pour la suite de la préparation.
2. Grattez les pieds de champignons et passez-les sous un filet d'eau. Mettez-les à cuire 5 min à couvert dans une noisette de beurre. Salez. Filtrez le jus des champignons. Réduisez le jus obtenu avec le jus de crevettes, le vin blanc et la crème liquide (vous devez obtenir environ 20 cl de sauce).
3. Faites chauffer un filet d'huile et une noisette de beurre dans une poêle. Salez et poivrez les morceaux de lotte. Posez-les dans la matière grasse chaude et laissez cuire 5 min. Réservez la lotte cuite sur une assiette couverte par un film alimentaire. Versez le jus rendu par la lotte dans la sauce.
4. Remettez du beurre dans la poêle, faites sauter les champignons. Quand ils commencent à rissoler, ajoutez l'échalote ciselée et les crevettes crues.
5. Dressez les morceaux de poisson dans un joli plat creux avec les champignons.
6. Réchauffez la sauce. Mixez-la et nappez la lotte.

Bonne dégustation !