



**LA CRUSTACERIE.FR**  
Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés

# Lotte et Saucisse Fumée

Pour 4 personnes Préparation 35 minutes Cuisson 45 minutes



## Ingrédients

- 1 Queue de Lotte
- 1 Saucisse Fumée
- 300g de Pomme De terre Charlotte
- ½ Céleri-rave (*facultatif*)
- 1 Courgette - 2 Carottes
- 100g de Champignons de Paris
- 150g d'Echalotes
- 1 Oignon
- 30cl de Crème Liquide
- 35g de Beurre
- 10cl de Vin Blanc

## Préparation

1. Ciselez les échalotes. Faites-les suer dans une cocotte dans 20 g de beurre, déglacez au vin blanc. Faites réduire la sauce et mouillez avec la crème liquide.
2. Préparez la garniture de la sauce : émincez les champignons et l'oignon. Coupez la saucisse en tranches et ajoutez le tout à la sauce.
3. Préparez les légumes : cuisez à la vapeur les pommes de terre épluchées, les carottes pelées et coupées en biseau, la courgette taillée en bâtonnets et le céleri-rave pelé et coupé en cubes.
4. Poêlez la lotte détaillée en cubes dans 15 g de beurre, ajoutez-la dans la cocotte préalablement remplie de la garniture, de la saucisse fumée, de la sauce et des légumes. Portez le tout à ébullition puis stoppez aussitôt le feu.

**Servez chaud, parsemé de ciboulette ciselée. Bonne Dégustation !**