

RÔTI DE LOTTE AU LARD ET À LA BIÈRE



INGRÉDIENTS

- 8 fines tranches de lard fumé
- 1 queue de Lotte
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de sauge
- 33cl de bière blonde
- 2 pincée de piment d'Espelette
- sel & poivre

PRÉPARATION

1/ Salez et poivrez la queue de lotte et apposez des feuilles de sauge sur le dessus.

Enveloppez-la avec les tranches de lard dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur.

Maintenez le tout avec de la ficelle.



2/ Préchauffez le four à 180°C. Pelez l'ail et écrasez-le. Mettez-le dans le fond d'un plat à four, puis versez la bière et ajoutez le reste de feuilles de sauge.

Enfournez pour 10min.



3/ Saisissez le rôti de lotte dans une poêle sur feu vif sans matière grasse, en le saupoudrant de piment. Lorsque le rôti est bien grillé, remettez-le dans le plat, arrosez-le de bière et terminez la cuisson pendant 20min, en l'arrosant régulièrement.



4/ Servez le rôti avec une purée de pomme de terre maison, arrosez le tout du jus de bière.