

Fraîchement pêchés,
délicieusement
cuisinés !

Découvrez toutes nos recettes du poissonnier.

Lotte grillée au beurre du poissonnier



Ingrédients pour 4 personnes

Lotte entière +/- 1.2kg

100 gr de beurre

4 têtes d'ail

$\frac{1}{2}$ bouquet de persil haché

1 petit bouquet de thym frais ou une cuillère à soupe de thym séché

2 pincées de sel et poivre

$\frac{1}{2}$ citron

Préparation

Choisir une belle lotte entière chez votre poissonnier et lui demander d'enlever la peau et la couper en darnes de 2 cm

Déposer la lotte dans un plat et réserver

Pour préparer votre beurre du poissonnier, mettre le beurre ramolli dans un récipient

Ajouter l'ail haché, le thym, le sel, le poivre, le jus de citron et le persil haché

Bien mélanger le tout

Déposer la préparation dans un film plastique et en faire un boudin

Mettre au congélateur 20 mn

Faire chauffer votre plancha ou une poêle anti adhésive

Lorsqu'elle est bien chaude, saupoudrer de sel et déposer les darnes de lottes poivrées

Griller 2 mn de chaque côté

Dresser sur une assiette et déposer une rondelle de beurre du poissonnier sur les lottes

Servir bien chaud et accompagner de riz