

BROCHETTES DE LOTTE AUX POMMES TAPEES

Pour 4 personnes

- 8 pommes tapées réhydratées dans du vin ou du cidre, 3 à 4 jours avant. (recette indiquée sur les paquets ou les bocaux)

- 1 queue de lotte

Après avoir réhydraté les pommes tapées dans une marinade de cidre ou de vin blanc les couper en deux, ôter le cœur et les faire chauffer doucement pendant $\frac{1}{2}$ heure dans la marinade.

La lotte est coupée en morceaux réguliers. Les morceaux seront mis à rôtir dans le beurre ou un filet d'huile d'olive.

La lotte et les pommes sont enfilées sur des brochettes, la cuisson est achevée dans la marinade, réservez.

Une partie de la marinade salée et poivrée sera mise à réduire. Vous napperez la lotte et les pommes tapées dans l'assiette.

Le plat peut être accompagné de riz ou de pommes vapeur.

La lotte et les pommes tapées peuvent aussi être cuites à la vapeur et nappées de la marinade.