

Lotte rôtie et purée aux olives noires



Pour 6 personnes

1.5 kg de pommes de terre – 4 oignons – 25 + 10 olives noires dénoyautées – 15 cl de crème fraîche épaisse – 15 g de beurre – 2 à 3 cuillères à soupe d’huile d’olives – 6 filets de lotte – 6 tranches fines de lard – 1 branche de thym - sel et poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux puis les mettre dans l’eau froide salée et faire cuire environ 30 minutes.

Pendant la cuisson des pommes de terre, hacher les oignons et les 25 olives noires.

Dans une poêle, mettre une cuillère d’huile d’olive et faire revenir les oignons.

Lorsque les oignons sont caramélisés, ajouter les olives et faire revenir quelques minutes puis réserver.

Ecraser les pommes de terre en purée, ajouter la crème jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le beurre pour lier, et rendre le tout crémeux, puis ajouter le mélange oignons olives, bien mélanger. Saler et poivrer. Réservez au chaud

Préchauffer le four à 180 °

Salez et poivrez la lotte déposez-la dans un plat allant au four.



Recouvrez la lotte des fines tranches de lard. Emincez les 10 olives restantes et répartissez-les sur le poisson. Ajoutez le thym émietté, puis arrosez d'huile d'olive.

Enfourez 30 minutes.

Dresser la purée sur les assiettes chaudes à l'aide d'un cercle, poser dessus le poisson.

