

Queue de lotte à la tomate

Pas le plus joli poisson mais quel goût !





Ingrédients :

- Queue de lotte

- Oignon
- Boîte de tomates entières
- Gousse d'ail
- Vin blanc 1 verre
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Sautreuse

Préparation:

- Couper la queue de lotte en tranche (Merci Chantal !)
- Hacher l'oignon
- Dans la sauteuse mettre le beurre et l'huile d'olive
- Faire revenir les tranches de lotte
- Ajouter l'oignon haché, les tomates, le vin blanc, l'ail pressé
- Saler et poivrer
- Laisser mijoter à feu moyen 30mn
- Pendant ce temps faire cuire du riz blanc
- Voilà c'est fini

Bon appétit !