



## Queue de lotte à la fondue de poireaux

👤 2 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 25 MIN

🕒 CUISSON: 25 MIN

### Ingredients

● Fournis dans la Luxibox    ● A avoir chez vous

- Queue de lotte de 1 kg
- 2 poireaux
- Courtbouillon
- 50 g de beurre demi-sel
- 75 g de crème liquide
- 2 brins de persil

### Préparation

1. Commençons par le fondue de poireaux. Retirez les premières feuilles et une partie du vert. Lavez et émincez finement les blancs de poireaux.
2. Dans une sauteuse, faites dorer au beurre pendant 10 à 15 minutes. Assaisonnez.
3. Faire bouillir un grand volume d'eau avec le court bouillon. Dès que l'eau boue, plonger la queue de lotte précédemment coupée en morceaux. Laisser cuire 10 min. Puis égoutter la lotte.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer 3 à 5 min la lotte, saler et poivrer selon votre convenance.
5. Transférer la lotte dans une casserole avec la fondue de poireau pour mijoter le tout quelques minutes.
6. Ciselez le persil puis dressez le tout dans un plat, accompagné de riz. Bon appétit !