

Lotte au Camembert de Normandie

✓ FACILE | ⌚ 5 MIN DE PREPARATION ⌚ 10 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS

- 4 darnes de lotte de 200 g
- 1/4 de Camembert de Normandie AOP
- 15 cl de crème liquide légère
- Piment d'Espelette AOP en poudre
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- Sel

PRÉPARATION

1. Racler un peu de la croûte du Camembert de Normandie avec le plat d'un couteau, le couper en petits dès.
2. Cuire, sans coloration, les morceaux de lotte à l'huile d'olive 4 minutes sur chaque face, saler très légèrement, saupoudrer de piment d'Espelette AOP.
3. Réserver les morceaux dans une assiette couverte de papier aluminium.
4. Verser la crème dans la poêle de cuisson, ajouter les dés de Camembert de Normandie AOP, laisser fondre à feu doux en remuant.
5. Servir les morceaux de lotte avec la sauce bien chaude, parsemés de basilic.

