Civet de lotte

Préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h 15 mn
Pour 6 à 7 personnes

1,5 kg de folle
100 g de beurre
50 g de fard de poitrine
250 g de petits oignons
3/4 de bouteille de vin Châteauneuf-du -Pape rouge
1 bouquet garni, sel, poivre
10 triangles de pain de mie
l dl de crème fraîche fleurette
0,5 dl de sang de porc
Un peu de persil

Couper la lotte en tronçons et en lever la grosse arête centrale. Faire fondre 50g de beurre, y laisser dorer la poitrine coupée en dés, ajouter les oignons et laisser revenir. Retirer le tout et faire dorer la lotte de tous les côtés. Remettre les lardons et les oignons, mouiller avec le vin Rouge, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire 1 heure.

Faire revenir les triangles de pain de mie avec le reste du beurre. Retirer les morceaux de lotte et les tenir au chaud. Ajouter à la sauce, la crème fraîche et éventuellement le sang. Faire réduire, enlever le bouquet garni.

Verser sur les morceaux de lotte. Décorer le plat avec les triangles de pain de mie et le persil haché.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune.