



MAISON
BARON
LEFÈVRE
RESTAURANT-ÉPICERIE

SALADE DE LOTTE

Pour 4 personnes :

1 Oignon rouge
1 demi-botte de Ciboulette
1 Tomate Cœur de Bœuf
200 g Haricots verts frais
100 g de lotte par personne

- Peler la tomate, couper le pourtour en lamelles. Couper la moitié de l'oignon en fines lamelles. Réserver séparément.
- Préparer une vinaigrette : concasser le reste de la tomate et ciseler finement le reste de l'oignon, les mélanger à la ciboulette ciselée. Saler, poivrer, remuer et réserver.
- Cuire à l'anglaise les haricots verts croquants.
- Cuire la lotte dans une poêle à feu moyen avec du beurre et de l'huile pendant 4 à 5 minutes puis l'émincer en fines lamelles.
- Faire revenir les oignons émincés 1 à 2 minutes dans la poêle pour récupérer les sucs du poisson.
- Disposer dans un plat les haricots verts, les lamelles de tomates et la lotte. Ajouter un filet d'huile d'olive à la vinaigrette gourmande et assaisonner le plat avec.