



FONDUE DE LOTTE AU CURCUMA

Pour 6, il faut :

- 1 kg de lotte
- une cuillère à soupe de curcuma
- une botte de persil plat
- un poireau
- 2 carottes
- 2 litres de fumet de poisson
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Hachez la coriandre. Tailler la lotte en tronçons. Verser l'huile d'olive dans un saladier, ajouter la moitié du curcuma et la moitié du persil : y mettre la lotte et bien envelopper les morceaux avant de laisser mariner une heure au frais.

Nettoyer et éplucher les légumes. Les couper en petits morceaux.

Faire bouillir le fumet de poisson dans une casserole avec le reste de curcuma, du sel et du poivre. Ajouter les légumes et laisser cuire vingt minutes à feu moyen. En fin de cuisson, ajouter le persil plat (et une bonne cuillère à soupe d'herbes Picard mélange spécial poissons).

Au moment de servir, pocher la lotte pendant cinq minutes puis disposer les morceaux dans une assiette à soupe et arroser de bouillon.

Vous pouvez accompagner l'ensemble de simple riz blanc cuit à la thaï.