

LOTTE EN PAPILOTTE

Posted on juin 17, 2019 by Florence Breuil



Category: [Tout un plat](#)

Tag: [Lotte](#)



Cette recette simplissime est tirée du très beau livre "Cuisiner la mer" aux éditions de la Martinière.

Déposez un morceau de lotte ainsi que quelques jeunes poireaux (que vous aurez pris soin de préparer avant, cela va sans dire...) dans une feuille de papier cuisson. Assaisonnez-les aux sel et poivre du moulin avant d'en faire une papillote et de les passer 1 minute 30 au micro-ondes à 500 watts.

Arrosez-les d'un filet d'huile de homard Groix et Nature® avant de servir.

