

Filets de lotte aux crevettes et aux moules, sauce aux amandes



Pour 6 personnes

- * 6 beaux filets de lotte ou 6 belles darnes
- * 6 grosses gambas ou 200g de crevettes, crues si possible
- * 30 moules d'Espagne ou des moules surgelées décoquillées
- * 2cs légèrement bombées de poudre d'amandes
- * 3 gousses d'ail
- * 1 petit bouquet de persil
- * 2 tranches de pain rassis ou 2cs de chapelure fine
- * 2 tomates moyennes ou 4cs de dés de tomates d'Italie de chez Picard
- * 200ml de vin blanc sec
- * 200ml de fumet de poisson ou d'eau
- * 2cs d'huile d'olives
- * 20g de beurre
- * sel, poivre, piment d'Espelette

Faire ouvrir les moules sur feu vif, les décoquiller. *Si vous utilisez des moules cuites surgelées, vous les ajouterez 5 minutes avant la fin de la cuisson.*

Dans un mortier, écraser l'ail, les amandes, les tranches de pain frites dans un peu d'huile d'olives et la moitié du persil. *On doit obtenir une pâte assez fine.*

Dans une sauteuse ou une poêle à paella profonde, faire revenir les filets de lotte dans l'huile d'olives et le beurre, sans les colorer et sans les cuire complètement. Saler, poivrer. Débarrasser. *Si la lotte a rendu de l'eau, ne pas la jeter mais la faire réduire un peu avant d'ajouter le reste des ingrédients.*

Mettre à la place de la lotte les gambas, attendre qu'elles rosissent, mais surtout ne pas les faire cuire, les débarrasser. *Si vous utilisez des crevettes cuites, vous les ajouterez 5 minutes avant la fin de la cuisson.*

Toujours dans la même sauteuse et à feu vif, verser le vin blanc en grattant le fond pour décoller les sucs, laisser bouillir 5 minutes à feu vif afin que l'alcool s'évapore et ajouter le fumet de poisson, les tomates ainsi que le contenu du mortier.

Saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux pendant 7 à 8 minutes.

Ajouter les filets de lottes, les gambas, les moules décoquillées et les 3/4 de persil haché. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes, pas plus.

Parsemer le reste de persil et servir aussitôt avec du riz blanc ou sauvage ou un mélange des deux et des lanières de courgettes légèrement revenues dans un peu d'huile d'olives et simplement salées et poivrées. Saupoudrer les bords de l'assiette avec un peu de piment d'Espelette.

Bien entendu, plus vous utiliserez des produits frais, et meilleur sera ce plat.

Si vous avez des restes, ce plat se congèle très bien mais pas plus de 2 mois.

Vous pouvez utiliser un autre poisson, à chair blanche toutefois, la lotte est le poisson qui est le plus ferme, qualité nécessaire à ce plat.