



Bullinada de lotte

Ingrédients pour 6 personnes :

10 morceaux de queues de lotte

12 gambas

1 kg de moules

1 kg de pommes de terre

6 tranches de pain de campagne

5 gousses d'ail

Persil

1 c. à s. de sagí (saindoux)

2 c. à s. d'huile d'olive

Sel, poivre,

1 Pincée de safran.

Préparation :

Frottez la cocotte avec le sagí (le fond et les côtés).

Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles épaisses.

Pelez et dégermez l'ail, lavez et hachez le persil.

Lavez et grattez les moules. Faites-les ouvrir à feu vif. Réservez.

Déposez par couches successives, les pommes de terre, les gambas, les moules, la lotte. Terminez par une dernière couche de pommes de terre, le safran, l'ail, le persil, et l'huile d'olive.

Assaisonnez en sel et poivre, et couvrez d'eau.

Mettez à cuire. Le feu doit être vif du début à la fin de la cuisson qui dure 20 minutes.

Préparez de grandes tartines de pain grillées frottées d'ail.

Disposez le pain au fond des assiettes et servez la bullinada par-dessus avec un aioli.

Notez que l'on peut remplacer la lotte par de l'anguille, et ajouter du piment d'Espelette.

Bon profit !