

# Gigot de lotte aux aubergines

Poissons

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 25 min**

## POUR 6 PERSONNES

1 queue de lotte de 1 kg

1 tranche de lard de poitrine fumé

3 aubergines

thym

laurier

basilic

5 cuil. à s. de crème fraîche épaisse

1 verre de vin blanc sec

50 g de beurre

sel

poivre

5 cuil. à s. d'huile d'olive

■ Faites nettoyer et parer la queue de lotte par votre poissonnier. Essuyez-la soigneusement.

■ Mettez le beurre à blondir dans une cocotte. Faites-y revenir la lotte à feu vif. Mouillez de vin blanc, salez et poivrez. Laissez cuire 15 min à feu doux.

■ Pendant ce temps, détaillez le lard en tout petits dés. Coupez les aubergines en rondelles et faites-les dorer à l'huile d'olive, dans une grande poêle, avec les lardons, le thym, le laurier et le basilic. Salez et poivrez.


■ Quand les aubergines sont bien dorées, sortez-les de la poêle et épongez-les sur du papier absorbant.

■ Dès que la lotte est cuite, retirez-la de la cocotte. Liez le jus de cuisson avec la crème fraîche, remettez la lotte dans la cocotte, ajoutez les aubergines.

■ Laissez cuire à nouveau, très doucement, durant 5 min.

■ Servez la lotte entourée des légumes et des lardons.



Le saint-joseph blanc de Delas, à Tournon, bien équilibré, de bonne structure, et à l'accent de la proche Provence, est tout indiqué pour ce poisson cuisiné à la mode méridionale.  13 °C à 15 °C