

# **JOUES DE LOTTE, SAUCE AU CHORIZO**



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**1 kg de joues de lotte (ou dos de cabillaud)**

**100 g de chorizo**

**1 oignon**

**4 c à s de crème fraîche**

**1 dl de Noilly Prat**

**6 tranches de poitrine fumée**

**6 ou 7 pommes de terre à purée**

**Préparer la purée.**

**Emincer l'oignon et le faire revenir à la poêle. Couper et ajouter le chorizo. Verser le Noilly et cuire à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter la crème et cuire encore 5 minutes. Mixer finement. (Pour une sauce plus liquide, allonger avec du bouillon.)**

**Mettre les tranches de lard sur une plaque Tefal et les faire cuire au four à 150° pendant 10 minutes. Elles doivent être sèches et craquantes.**

**Faire revenir rapidement les joues de lotte dans un peu d'huile d'olive. (1 à 2 minutes de chaque côté suffisent.) Assaisonner. (Pour le cabillaud 10 minutes au four à 180°).**

**Déposer dans l'assiette, de la purée avec un cercle, la tranche de lard fumé sur la purée, les joues de lotte et napper avec la sauce.**