

Lotte rôtie au lard

Ingrédients :

1 queue de lotte sans peau, 12 fines tranches de lard, ail, persil, huile d'olive et thym.

Préchauffer le four à 210° (T°7).

Recette :

Faire des entailles dans la queue et glisser des lamelles d'ail et de persil dans les fentes.

Barder (entourer) la queue de lard, parsemer d'ail, de persil, de thym, arroser d'un filet d'huile d'olive.

Enfourner 20 minutes