



Estelle de Saint Germain

## Lotte au fenouil rôti

### Ingrédients pour 1 personne:

2 fenouils, 1 filet de lotte, huile d'olive et thym.

Préchauffer le four à 180°

### Recette :

Trancher grossièrement les fenouils, les arroser d'huile d'olive, de thym, sel et poivre et laisser rôtir 1 heure en remuant de temps en temps.

20 minutes avant la fin de cuisson, mettre la lotte au four dans un petit plat, (surveiller la cuisson selon la taille de la lotte) et servir la lotte sur un lit de fenouil.