



Estelle de Saint Germain

## **Lotte au chorizo, poivrons et champignons**

### Ingrédients :

1 queue de lotte sans peau, 12 tranches 5 gousses d'ail, persil, 2 poivrons rouges, 500g de champignons de Paris, huile d'olive, piment d'Espelette et vinaigre de Xéres.

Préchauffer le four à 220° (T°7).

### Recette :

Couper les gousses d'ail en fines tranches et les faire dorer quelques minutes dans une poêle puis réserver.

Eplucher les poivrons et les faire revenir lentement à couvert dans la poêle utilisée pour l'ail (environ 10 min) puis réserver. Utiliser la même poêle pour faire revenir les champignons lentement puis réserver.

Faire des entailles dans la queue et glisser des tranches de chorizo dans les fentes. Dorer le poisson de chaque côtés dans 1 c-à-s d'huile d'olive, poivrer et enfourner 6 min.

Déglacer la poêle avec le vinaigre de Xéres. Ajouter l'ail, sortir le poisson du four et l'arroser aussitôt de sauce.

Dresser les assiettes avec les poivrons et les champignons ainsi que le poisson arrosé de jus de cuisson.