



Lotte aux lardons et citrons confits

Note de la recette :

1
5

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

15 min

Temps de cuisson :

**15 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 200 g de lardons fumés
- 500 g de filet de lotte
- 4 citrons confits en saumure
- 1 c. à soupe de graines de cumin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 brins de coriandre
- 2 oignons
- le jus d'un pamplemousse
- sel et poivre

Pelez et émincez les oignons.

Coupez les citrons confits en quartiers.

Dans une poêle, faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive, faites-y revenir les lardons et les oignons. Dès qu'ils sont dorés, réservez.

Coupez à vif le pamplemousse, détachez les quartiers entiers. Pressez à la main les morceaux restant. Versez le jus dans un saladier. Ajoutez-y l'huile d'olive, l'échalote émincée. Salez et poivrez.

Ajoutez dans la poêle les tranches de lotte. Faites-les cuire 1 min de chaque côté. Versez le jus du pamplemousse et saupoudrez de graines de cumin. Ajoutez-y les lardons et les oignons. Salez modérément et poivrez. Parsemez de pluches de coriandre.

Servez aussitôt.

Astuces

Suggestion d'accompagnement : quelques pois gourmands.