# TRONÇONS DE LOTTE AUX CÈPES

## Plats et accompagnements



6 personnes | 15 min | 5,0€ / PERS | Très facile

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de Lotte
- 1 pot de Crème de cèpes **(Réf : 33)**
- 1 gousse d'Ail
- 5 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût

### PRÉPARATION

1. Retirer l'arrête et découpez des tronçons de lotte

Faire revenir 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans laquelle vous aurez écrasé une gousse d'ail

2. Rajouter la lotte coupée en tronçons

3. Faite revenir une dizaine de minutes

En parallèle faite réchauffer la crème de cèpes dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

4. A la mi cuisson de la lotte, rajouter la crème de cèpes et finir de cuire la lotte

5. Saler et poivrer à votre goût avant de servir