

## Roti de lotte chorizo curry

Pour 6 personnes

1,5 à 2 kg environ de lotte

300g de chorizo

1 cuillère à soupe de curry

Huile d'olive

Sel et poivre

300g de beurre

¼ litre de vin blanc

1 carotte

1 poireau

1 oignon

Persil

Ficelle

Eplucher la lotte, bien la débarrasser de toute la petite peau et lever les filets

Tronçonner l'arête pour faire un fumet avec la carotte, le poireau, l'oignon, le persil et le vin blanc.

Réduire à 30 cl. Le passer et réserver

Prendre un filet de lotte, côté arête dessus, saler et poivrer, ajouter le curry, mettre l'autre filet tête bêche. Mettre les rondelles de chorizo comme des écailles. Ficeler le tout

Pour la cuisson, arroser légèrement et cuire au four 20 min environ

Chauffer le fumet de poisson et en mixant ajouter le beurre, attention à ne pas faire bouillir !

Détailler la lotte et napper de sauce