

Goulasch de lotte aux bananes

Pour 4 personnes: 600 g de lotte (baudroie) découpée en tranches par votre poissonnier du Gourmet; 600 g d'oignons; 3 bananes; 1 cuillerée à soupe rase de paprika; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive ou de tournesol; 1 dl de vin blanc sec; 1 cuillerée à soupe de ciboulette finement ciselée.

Epluchez, lavez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Faites-y revenir les tranches de lotte. Retirez et remplacez par les oignons. Ajoutez le paprika, le sel, le poivre et le vin blanc. Laissez étuver pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Posez les tranches de lotte sur les oignons. Ajoutez les bananes coupées en rondelles. Laissez mijoter pendant 20 minutes. Servez très chaud, saupoudré de ciboulette.