

## Lotte au Safran

### **Pour quatre personnes:**

**800 g baudroie**

**2,5 dl eau**

**2,5 dl blanc sec**

**3 dl crème 35 %**

**Une cuillère à soupe de beurre**

**2 carottes**

**Un grand poireau**

**Un gros céleri**

**Une échalote**

**2-3 queues de persil**

**Un sachet de safran en poudre,  
ou mieux encore, mais c'est cher,  
du safran en filaments**

**sel et poivre**

### **Préparation**

#### **Court-bouillon**

A l'eau, ajouter 1,5 dl de vin, une carotte, la bonne moitié du poireau et du céleri, le persil, 3 à 4 grains de poivre écrasés. Saler. Laisser sur un feu doux pendant 30 à 40 minutes. Il doit rester approximativement 3 dl de court-bouillon.

### **Baudroie**

Enlever l'arrête centrale. Trancher dans la hauteur de petites escalopes de 1 cm d'épaisseur. Les pocher ensuite dans le court-bouillon jusqu'à convenance. Réserver.

### **Sauce:**

Faire revenir à feu doux l'échalote hachée dans le beurre avec cinq bonnes cuillères à soupe de brunoise de légumes (carotte, ½ poireau et ½ céleri). Incorporer le safran (s'il est en poudre). Mouiller avec 1 dl de vin et 2 dl de court-bouillon. Laisser réduire de moitié à feu doux. Ajouter ensuite la crème et continuer la réduction jusqu'à consistance moelleuse et incorporer le safran (s'il est en filaments).

Assaisonner de sel et de poivre.

Dresser sur une assiette chaude avec un accompagnement de riz créole.

Vin conseillé: unblanc du pays