

Rôti de lotte enlardé et ratatouille aux légumes provençaux

Difficulté **Moyen**



INGRÉDIENTS

2 filets de lotte de 400g chacun
6 fines tranches de poitrine fumée
2 c à soupe de tapenade
1 grosse tomate
3 poivrons : rouge, jaune et orange
2 courgettes
1 aubergine
1 oignon
12 olives noires
1 gousse d'ail
1 étoile de badiane
2 feuilles de laurier
2 c à soupe de sucre en poudre
5 c à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin



PRÉPARATION

Tartinez l'un des filets de lotte de tapenade. Salez et poivrez. Déposez dessus l'autre filet et ficelez-le comme un rôti avec les tranches de poitrine fumée.

Faites dorer le rôti de lotte 5 min dans une cocotte avec 2 c à soupe d'huile d'olive.

Quand toutes les faces sont bien dorées, réservez le rôti au réfrigérateur.

Coupez tous les légumes en gros dés.

Faites revenir l'oignon et la gousse d'ail dans la cocotte en versant 3 c à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les dés de légumes, la badiane, le laurier, les olives et laissez cuire 10 min à feu vif en mélangeant bien.

Salez et poivrez, puis saupoudrez le tout de sucre en poudre, baissez le feu, ajoutez les dés de tomates, couvrez et laissez cuire 25 min.

Déposez le rôti de lotte sur la ratatouille, couvrez et laissez cuire 15min à feu doux.

Servez aussitôt.