



Elvea, L'Italie chez vous

Hotpot de lotte



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| 2 | échalote, finement hachée |
| 150 g de | riz |
| 1 | poivre en pointe, finement haché |
| 100 ml de | vin blanc sec |
| 200 ml de | bouillon de légumes |
| 100 ml de | ELVEA Passata Nature |
| 1 | courgette coupée en dés |
| 1 | fenouil, en lanières |
| 2 | piment rouge |
| 2 | lotte, en gros morceaux |
| 1 filet de | crème |
| 2 cuillères à soupe de | fromage râpé |
| | poivre |
| | sel |
| | poudre de poivron |
| | huile d'olive |

Pour la salade d'herbes

| | |
|--------------|--------------------------|
| 1 poignée de | estragon, finement haché |
| 1 poignée de | basilic finement haché |
| 1 poignée de | aneth, finement haché |
| 1 poignée de | roquette |
| 1 filet de | huile d'olive |
| 1 filet de | vinaigre de vin blanc |
| | poivre |
| | sel |

Préparation

1. Faites revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive dans une cocotte allant au four. Ajoutez le riz et le poivron rouge et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Déglacez ensuite avec le vin blanc, le bouillon de légumes et la passata. Portez à ébullition, puis retirez du feu. Placez la cocotte





Elvea, L'Italie chez vous

dans un four préchauffé à 180 degrés pendant 15 à 20 minutes.

2. Répartissez ensuite les légumes finement hachés et les morceaux de poisson sur la hotpot. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika. Remettez au four pendant 10 minutes supplémentaires.
3. Mélangez tous les ingrédients de la salade d'herbes dans un bol.
4. Sortez la hotpot du four et versez-y un filet de crème. Garnissez avec la salade d'herbes et le fromage râpé.

- En collaboration avec njam! pour l'émission Winterse Kost
- Recette du chef Bart Desmidt
- Photo de Stephanie Bex

Info recette: Bart Desmidt

