

Une lotte au gratin, « façon ma grand-mère » pour six personnes:

Préparation : 20 min - **Cuisson :** 40 min

Ingrédients : 1,250 de lotte, 50 gr de beurre, 50 d'oignons hachés, 1 dcl d'eau,

1 dcl de vin blanc d'Ardennes, sel, poivre, persil et chapelure

Nettoyer le poisson. Le mettre dans un plat allant au four sur un lit d'oignons et de persil haché. Inciser le poisson. Le recouvrir du beurre et du persil qui reste.

Mettre la chapelure. Faire cuire à four chaud en arrosant toutes les dix minutes.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.