

Lotte aux noix de cajou et aux lardons

Préparation :
30 minutes

Cuisson :
30 minutes

Difficulté :
Moyen



**POUR
6 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 1 queue de lotte d'au moins 1,5 kg
- 150 g de noix de cajou
- 300 g de lardons
- 4 oignons
- 300 g de champignons de Paris
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 bouquet de persil plat
- sel, poivre

PRÉPARATION

Éplucher et émincer les oignons. Nettoyer les champignons et les découper en lamelles.

Faire blanchir séparément les noix de cajou et les lardons pendant 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Porter une sauteuse sur feu moyen avec l'huile et le beurre. Faire dorer les oignons, les champignons et les lardons.

Déposer la queue de lotte dans la sauteuse et assaisonner de sel et de poivre. Couvrir et laisser cuire 20 minutes sur feu doux.

Ajouter les noix de cajou 5 minutes avant la fin de la cuisson. Servir très chaud après avoir parsemé avec le persil ciselé.



La noix de cajou provient de l'anacardier. Le principal pays producteur est aujourd'hui l'Inde.