

## Lotte à la forestière

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1.5 kg de lotte coupée en morceaux
  - 30 g de morilles séchées
  - Mousserons séchés
  - 1 cuillère à soupe de fumet de poisson déshydraté
  - 10 cl de crème
  - 100 g de beurre
  - 4 brins d'aneth
  - Sel et poivre du moulin
  - Un peu d'huile.
- 
- Faire réhydrater les morilles pendant une heure dans un bol d'eau tiède. Puis les rincer et les égoutter sans jeter l'eau de trempage et les faire sauter 5 mn à la poêle dans 25 g de beurre. Assaisonner, ajouter une louche de leur eau de trempage et les faire cuire 15 mn à feu doux.
  - Faire également réhydrater les mousserons puis les faire revenir dans un peu d'huile à la poêle. Les assaisonner également.
  - Placer les morceaux de lotte dans une sauteuse et le recouvrir d'eau juste à hauteur. Y ajouter le fumet déshydraté. Chauffer à feu doux et laisser pocher 13 mn puis réserver au chaud dans le fumet.
  - Verser 20 cl du fumet dans une casserole et ajouter la crème. Faire bouillir et réduire 3 mn à feu vif.
  - Sur feu très doux incorporer le reste de beurre coupé en petits dés, tout en fouettant la sauce pour bien l'émulsionner.
  - Ajouter les morilles et les mousserons puis rectifier l'assaisonnement.

- Egoutter la lotte et la napper de sauce puis servir.

Peut être accompagné d'un riz blanc à moins que les champignons servent de légume et non de condiment. (dans cette hypothèse, revoir les quantités !)