

# La Marmite de Claude

## LOTTE RÔTIE AU CHORIZO, RATATOUILLE

**INGREDIENTS** (pour 4 personnes)

**INGRÉDIENT** (pour 4 personnes)

**Poisson**

2 Queue de lotte 700G ~ en filets  
5 tranches de chorizo  
2 cl d'huile d'olive  
2 pincées de sel fin  
2 pincée de piment d'Espelette  
20 g de beurre doux

200g+300g de ratatouille (voir recette)

**Coulis:**

200 g de ratatouille  
2 pincée de piment d'Espelette

**Cocotte de ratatouille**

300 g de ratatouille  
1 courgette  
2 cl d'huile d'olive  
2 pincées de sel fin  
2 pincées de piment d'Espelette  
20 g de Parmesan

## RECETTE

### LE POISSON

Préchauffer le four à 220 °

Enlever l'arête centrale de la lotte et faire 2 filets (2 fois).

Couper les tranches de chorizo en lanières, piquer les filets de lotte avec un couteau et insérer le chorizo.

faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire colorer les filets de lotte.

Dans un plat allant au four, mettre le beurre, les filets, le sel et le piment. 6 mn au four.

### LA SAUCE

Faire chauffer la ratatouille

Mixer 200 g de la préparation, filtrer et rectifier la consistance avec un peu d'eau.

Faire une sauce un peu corsée en rajoutant du piment d'Espelette selon son goût

### LA GARNITURE

Préchauffer le four à 180 °.

Laver la courgette, découper en lamelle de 2 mn.

Dans des petites cocottes de 10 cm de diam., ranger 5 lamelles dans le fond en rosace, puis une couche de ratatouille et ainsi de suite. Assaisonner après chaque couche, d'huile, de sel et de piment.

Recouvrir de parmesan râpé, puis gratiner au four 25 mn.

### PRESENTATION

servir chaud dans une assiette plate un filet recouvert de sauce. Chaque cocotte sera servie sur une petite assiette.

le reste de sauce sera servi à table dans une saucière.