Saltimbocca de lotte

10/10/2017 à 10h23

Par Sophie Dallongeville

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 queues de lotte moyennes (environ 200 g/personne)
- 16 tranches fines de lard
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 g de sauce tomate (maison ou pas)
- 150 g de parmesan
- Une branche de basilic frais

Préparation :

- Découpez la lotte en gros cubes, 4 par personne;
- Enveloppez chaque cube dans une tranche de lard maintenue par un cure-dent, faites dorer avec l'huile d'olive et déposez dans un plat allant au four, salez, poivrez;
- Versez la sauce tomate par-dessus et couvrez de parmesan et de quelques feuilles de basilic ciselées;
- Faites cuire 1/4 d'heure à four chaud à 200°C.