



Lotte au chorizo & cidre

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 lotte (+/- 200/pers)
- 2 boîtes de concassées de tomates
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de bouillon de légumes
- 37.5 cl de cidre doux
- 1 chorizo piquant ou doux (selon vos goûts)
- 1 cuil à café de paprika
- Persil frais
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Dans une cocotte, faire revenir votre oignon émincé et vos gousses d'ail pelées et dégermées dans un filet d'huile d'olive bien chaud.

Ajoutez votre chorizo coupé en rondelles.

Faire revenir 5 min puis incorporez les tomates, le bouillon, le cidre, le paprika et le persil frais.

Laissez mijoter 30 à 35 min, puis ajoutez la lotte coupée en morceau.

Salez, poivrer et laissez cuire 10 min de plus.

Servir avec du riz.