



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Hotpot de lotte



### Ingrédients pour 4 Personnes

2	échalote, finement hachée
150 g de	riz
1	poivre en pointe, finement haché
100 ml de	vin blanc sec
200 ml de	bouillon de légumes
100 ml de	ELVEA Passata Nature
1	courgette coupée en dés
1	fenouil, en lanières
2	piment rouge
2	lotte, en gros morceaux
1 filet de	crème
2 cuillères à soupe de	fromage râpé
	poivre
	sel
	poudre de poivron
	huile d'olive

#### Pour la salade d'herbes

1 poignée de	estragon, finement haché
1 poignée de	basilic finement haché
1 poignée de	aneth, finement haché
1 poignée de	roquette
1 filet de	huile d'olive
1 filet de	vinaigre de vin blanc
	poivre
	sel

## Préparation

1. Faites revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive dans une cocotte allant au four. Ajoutez le riz et le poivron rouge et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Déglacez ensuite avec le vin blanc, le bouillon de légumes et la passata. Portez à ébullition, puis retirez du feu. Placez la cocotte





## *Elvea, L'Italie chez vous*

dans un four préchauffé à 180 degrés pendant 15 à 20 minutes.

2. Répartissez ensuite les légumes finement hachés et les morceaux de poisson sur la hotpot. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika. Remettez au four pendant 10 minutes supplémentaires.
3. Mélangez tous les ingrédients de la salade d'herbes dans un bol.
4. Sortez la hotpot du four et versez-y un filet de crème. Garnissez avec la salade d'herbes et le fromage râpé.

- En collaboration avec njam! pour l'émission Winterse Kost
- Recette du chef Bart Desmidt
- Photo de Stephanie Bex

Info recette: Bart Desmidt

