

## Baudroie ou lotte en bourride



*Comme toutes les recettes locales ou régionales, il existe plusieurs façons de faire la « bourride » et certain(e)s vont dire que cette recette n'est pas la bonne. C'est possible, mais c'est comme ça que la faisait ma mère et ma tante.*

*J'ai retrouvé cette recette, parmi quatre autres, dans le succulent livre de André Soulier « La cuisine secrète du Languedoc-Roussillon ».*

*La lotte et la baudroie sont un seul et même poisson. Le terme de « lotte » est plus utilisé au bord de l'océan et celui de « baudroie » au bord de la méditerranée.*

- \* 1,5kg de queue de lotte
- \* 3 blancs de poireaux
- \* 2 carottes
- \* 1 branche de céleri
- \* thym, laurier
- \* l'écorce d'une ½ orange
- \* 1 oignon
- \* 3 gousses d'ail
- \* huile d'olive et beurre
- \* 1 bol d'aioli
- \* 2 grands verres de vin blanc + 1 grand verre d'eau
- \* la tête de la lotte ou 1 cs de fumet de poisson déshydraté

1/2 - Dans 2cs d'huile d'olive et un morceau de beurre faire revenir les poireaux coupés en tronçons avec les carottes coupées en rondelles, l'oignon, l'ail, le thym, le laurier et le céleri coupé en petits morceaux.

Ajouter la tête de la lotte. *Comme on a rarement la tête de la lotte on met à la place du fumet de poisson.*

3 - Ajouter le vin blanc, du Languedoc si possible, et un verre d'eau, de source du Languedoc évidemment (je rigole...bien que !!), et l'écorce d'orange. Assaisonner.

Faire mijoter le tout 30 à 45 minutes. Si ça diminue trop ajouter de l'eau chaude.

Passer le tout au moulin à légumes.

4 - Couper la lotte en tronçons, la fariner et la faire revenir dans un peu d'huile et de beurre et la flamber à l'eau de vie.

5 - Ajouter la sauce et laisser cuire 20 minutes.

Débarrasser les morceaux de lotte dans un plat.

Préparer l'aioli, lier avec 2cs de sauce puis ajouter le reste de sauce très progressivement pour que l'œuf ne coagule pas (moi, j'ai laissé coaguler, ça se voit sur la photo, ce n'en est pas moins bon mais c'est moins esthétique) et verser le tout sur la lotte.

6 - Servir avec des croûtons aillés ou pas en fonction des goûts. Je les aille très modérément mais vous savez que la modération n'est pas le fort des méditerranéens :lol: :lol: .

La bourride se sert en principe avec du riz, de Camargue, ça va de soi.

Servez avec, un blanc des coteaux de Languedoc et n'embrassez pas votre partenaire avant deux ou trois heures, l'odeur de l'ail est tenace.