



## TAJINE DE LOTTE AUX PRUNEAUX

Pour 6 personnes

- 6 Tranches de lotte (100à 150 gr)
- 2 Carottes
- 2 Oignons
- 2 Poivrons (rouge et vert)
- 2 Gousses d'ail
- 2 c.à. s Coriandre hachée
- 100g Pruneaux
- 100g Olives noires
- 1 Citron confit
- 1 c.à. s Curcuma
- Huile olive, sel poivre

### **Recette :**

1. Éépépinez les poivrons et les coupez en grosses lanières
2. Éépépluchez et éémincez les oignons et l'ail.
3. Pelez et coupez les carottes en rondelles.
4. Durant 10 min, Faire revenir ensemble les légumes préparés dans une cocotte avec l'huile d'olive (5 cl) préalablement chauffée.
5. Rincez le citron confit et débitez-le en fines tranches, ajouter les dans la cocotte avec les olives et les pruneaux.
6. Saupoudrez de curcuma, salez et mélangez.
7. Mouillez avec 20 cl d'eau, couvrir et laissez mijoter durant 15 min
8. Ajoutez les tranches de lotte (coupées en morceaux, ne pas éémincer) 5 minutes avant de servir.
9. Parsemez le plat avec la coriandre hachée.

Servir avec un riz blanc

Mars 2007, Pierre Chaperon – Jacky Durrenmatt – Valentin Michoud