

Bouchées de lotte rôties au jambon fumé

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 grosse queue de lotte,
- 12 fines tranches de jambon fumé,
- 1 citron vert,
- 6 brins de basilic,
- 1 c. à s. de baies roses,
- sel, poivre.

Préparation: 20 min. Réfrigération: 30 min. Cuisson: 15 min.

Râper le zeste du citron vert. Ciseler la moitié du basilic. Préparer une marinade avec le jus, le zeste, le basilic ciselé, sel et poivre.

Ôter la peau et l'arête centrale de la queue de lotte. Détailler la chair en cubes de la taille d'une bouchée. Dans un plat creux, les recouvrir de marinade et réserver 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7). Couper les tranches de jambon de sorte à avoir autant de morceaux que de bouchées. Égoutter les bouchées de lotte, puis les envelopper dans un morceau de jambon. Maintenir fermé à l'aide d'un cure-dents. Disposer dans un plat et enfourner pour 15 minutes, en retournant toutes les 5 minutes.

À la sortie du four, décorer de feuilles de basilic et des baies roses concassées. Servir immédiatement.