

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2019**  
**«Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**RÔTI DE LOTTE AUX POUSES D'ÉPINARDS ET BACON**

Préparation : 40 min, Cuisson : 30 min, Pour : 6 personnes

Il vous faut : 750g de queue de lotte, 100g d'épinards, 125g de ricotta, 1 œuf, 60g de tomates confites, 10 tranches fines de lard fumé, 12 petits oignons nouveaux, sel, poivre.

Demandez au poissonnier de retirer la peau de la lotte et de la couper en 2 filets.

Épluchez les oignons et coupez leur tige verte pour n'en garder que 3 à 4 cm sur l'oignon. Réservez le reste pour la décoration.

Lavez et séchez les épinards. Retirez les tiges si elles sont trop grosses ou fibreuses. Hachez les feuilles. Coupez les tomates confites en deux ou trois.

Dans un contenant, mélangez l'œuf, la ricotta, les épinards et les  $\frac{3}{4}$  des tomates. Salez très légèrement et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C. Rincez le poisson sous l'eau froide. Séchez-le. Déposez un filet devant vous. Répartissez la farce aux épinards. Recouvrez la farce avec le deuxième filet de poisson, tête-bêche. Enveloppez l'ensemble avec les tranches de lard, puis ficalez.

Déposez le rôti dans un plat allant au four. Ajoutez les oignons nouveaux et le reste des tomates.

Enfournez pour 30 min environ.

Juste avant de servir, parsemez le rôti de tiges d'oignon vert ciselées.

Servez chaud ou froid.