

Lotte sauce poulette

Netoyez à l'eau tiède afin d'enlever le limon.

Secher sur un linge.

Cuisez là dans un cour bouillonau vin blanc.en ajoutant un peu d'eau.

La cuisson achevée mettez du beurre et de la farine dans une casserole Mouillez avec le jus de cuisson remuez pour melanger puis versez dans votre sauce et faites bouillir doucement.

Prenez 2 jaunes d'oeufs, une cuillère de crème , mélangez ensemble,et liez votre sauce avec.

Goutez , rectifier si necessaire. Servez.

La Lotte peu se faire en meurette.

Extrait de cuisine Bourguignone.

JP Mutin

lien permanent vers la recette : [Lotte sauce poulette](#)