



Pot au feu de Lotte à l'Estragon

Ingrédients pour 10 couverts

- **FUMET de POISSON Premium CHEF® 140 g**
- Eau 2 litres
- Lotte 2.3 kg
- Pomme de terre grenaille 600 g
- Carotte 500 g
- Céleri branche 400 g
- Navet 500 g
- Oignon 300 g
- Poireau 500 g
- Estragon 1 botte
- Bouquet garni 1 pièce
- Clou de girofle 1 pièce
- Sel fin pm
- Poivre du moulin pm



Progression de la recette

- Réaliser le **Fumet de poisson Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Lever et détailler la lotte en morceaux.
- Tailler les carottes, les navets, les poireaux et le céleri branche en biseau.
- Tailler les oignons en rouelles.
- Laver et couper les pommes de terre dans la longueur.
- Ajouter tous les légumes, le clou de girofle et le bouquet garni dans le fumet.
- Porter à ébullition, écumer, saler et cuire 20 minutes à frémissement.
- Ajouter ensuite les pommes de terre et les morceaux de lotte.
- Cuire 10 minutes à frémissement.
- A la fin de la cuisson, ajouter l'estragon haché et rectifier l'assaisonnement.