



# LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



## Rôti de lotte à la sauge et au Bleu du Vercors

### Ingédients

600gr de filet de Lotte  
200gr de Bleu du  
Vercors  
5 cl d'huile d'olive  
8 feuilles de sauge  
60 gr de beurre 10 cl  
de crème liquide  
25 cl de fumet de  
poisson  
500 gr de  
champignons de Paris

Coupez le Bleu en tranches épaisses. Ouvrez les filets de Lotte en deux, en portefeuille.

Placez les tranches de Bleu à l'intérieur des filets puis ficelez la lotte comme un rôti, salez, poivrez.

Préchauffez le four à 200°.

Lavez et coupez les champignons en quartiers, faites les cuire 10 min dans une poêle sur feu moyen dans 20 gr de beurre, salez, poivrez.

Faites saisir les rôtis de lotte dans une poêle dans l'huile d'olive sur feu vif. Déposez les ensuite dans un plat, arrosez-les avec l'huile de la poêle. Placez les filets au four, laissez cuire 12 à 15 min.

Faites bouillir le fumet dans une casserole pendant 5 min. Ajoutez la crème. Laissez cuire 2 min, puis ajoutez le reste de beurre. Laissez bouillir 5 min.

Sortez les rôtis de lotte du four, laissez les reposer 5 min. Hachez les feuilles de sauge. Mixez la sauce pour la faire mousser, ajoutez la sauge.

Disposez les rôtis dans une assiette avec les champignons et nappez de sauce mousseuse et servez.

### Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR  
[WWW.VERCORSLAIT.COM](http://WWW.VERCORSLAIT.COM)