

## Lotte à la ratatouille

Pour 4 personnes.

800 g de lotte, 1 oignon, 1 gousse d'ail, farine, sel, poivre, 1 dl de vin blanc sec, 2 grandes boîtes de ratatouille, 1 bouquet garni.

Faire revenir à l'huile la lotte coupée en morceaux avec l'oignon émincé et la gousse d'ail. Saupoudrer de farine, saler, poivrer, mouiller de 1 dl de vin blanc.

Ajouter la ratatouille, le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter 45 mn.

Servir avec des pommes de terre vapeur.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.