 **Lotte épicée à la sauge**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/10/Lotte-%C3%A9pic%C3%A9e-%C3%A0-la-sauge-DSC_3687_11869.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands****- 500 g de filets de lotte  
- 2 tomates - 3 échalotes - 8 feuilles de sauge  
- 75 ml de vin blanc  
- ½ càc de curry  
- huile d'olive  
- 60 g de crème fraîche  
- 1 càc de concentré de tomate - 1 càc de fumet de poisson  
- piment d'Espelette**

Peler les tomates, les presser pour ôter un maximum de graines puis les couper en dés.  
Peler et hacher les échalotes.  
Sécher les filets de lotte et les couper en gros dés. Les saler et les poivrer.  
Faire suer les échalotes dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter les morceaux de lotte et les laisser cuire à feu vif pendant 5 minutes en remuant souvent.  
Ajouter les dés de tomate et les feuilles de sauge ainsi que le vin blanc  
Laisser cuire à découvert pendant une dizaine de minutes.  
Mélanger dans un bol le concentré de tomate, le curry et le fumet de poisson. Délayer avec la crème.  
Verser le mélange sur le poisson.  
Rectifier l'assaisonnement et rajouter une pincée de piment d'Espelette.  
Laisser mijoter quelques minutes pour que la sauce enrobe bien le poisson.  
Servir chaud.