**Marmite de lotte et de homard**

**filets de baudroie
homard
moules de bouchot
herbes de moules
oignons
poireau
céleri
persil
lard petit déjeuner
beurre
farine fluide
crème fraîche
laurier
carottes
vin blanc
sel et poivre
ciboulette**

Faites cuire le homard pendant 8 minutes dans un bouillon avec du laurier, de l'oignon, du poireau, du céleri et de la carotte. Laissez refroidir et retirez la chair de l'armure. Coupez la queue en tranches.

Faites pocher la lotte dans le liquide de cuisson. Rangez-la dans un endroit frais. Tamisez le liquide de cuisson et laissez-le bouillir. Faites cuire les moules avec un peu de d’herbes de moules dans très peu d'eau.

Faites sauter dans du beurre les poireaux coupés en rondelles, le céleri et l'oignon coupés en deux et une poignée de persil haché. Mélangez avec quelques cuillères à soupe de farine fluide et laissez mijoter brièvement. Diluez avec le jus de cuisson tamisé, un verre de vin blanc et de la crème pour obtenir une soupe crémeuse liée. Assaisonnez selon votre goût avec le sel et le poivre du moulin. Faites frire le bacon croustillant. Égouttez-le et cassez-le en morceaux.

**Dans l'assiette :** une louche de soupe avec quelques belles moules dans la coquille et d'autres sans, quelques morceaux de poisson et de homard avec un morceau de chair des pinces. Terminez avec le lard croustillant et la ciboulette hachée.