**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.