

TERRINE DE LOTTE

Yolande CASALTA le 20/11/24



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 1 kg de lotte
- 6 œufs
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 citrons
- mélange 4 épices
- muscade
- sel
- poivre vert en grains



Préparation :

1. Mettre la lotte dans une cocotte contenant eau + sel + 2 jus de citron. Faire chauffer jusqu'à ce que l'ensemble frémit et laisser frisonner environ 20 min.
2. Sortir la lotte et la débarrasser des peaux qui restent. Détacher l'ensemble de l'arête centrale et partager en tronçons de 5 cm environ (ne pas émietter). Laisser refroidir complètement.
3. Dans une terrine, battre 1 œuf entier avec tout le concentré de tomates puis ajouter les œufs les uns à la suite des autres. Mettre les épices, mélanger à la lotte.
4. Beurrer largement un moule à cake, remplir avec la préparation.
5. Mettre à four chaud (6 ou 7 ou 210 ° C) dans un bain-marie. Cuire pendant 40 à 45 min (sans couvercle).
6. Vérifier la cuisson. Laisser refroidir. Démouler. Placer 24 h au réfrigérateur.
7. Servir avec de la salade en chiffonnade et de la mayonnaise. On peut aussi ajouter œufs durs tomates, crevettes, rondelles de citron.

