



FLAN DE LOTTE

Préparation et cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 6 personnes :

1,300 kg de lotte parée – 6 œufs – 2dl de crème fraîche – 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate -15 gouttes de pastis – sel – poivre – herbes parfumées – 3 poivrons verts et rouges - 15 cls d'huile d'olive.

Préparation :

Couper les 2/3 de la lotte en cubes, les cuire 2 minutes à la vapeur sur un lit d'herbes parfumées, égoutter.

Mixer les œufs, la crème, les parures de lotte, le tiers restant du poisson, le concentré de tomate, le pastis et les épices.

Beurrer un moule à cake, verser la farce, ranger les morceaux de lotte, recouvrir de farce.

Cuire au bain-marie jusque la lame d'un couteau plongée dans le moule ressorte sèche. Laisser refroidir, mettre au moins 12 heures au réfrigérateur.

Faire griller fortement les poivrons au four, les éplucher en retirant les graines, les rincer, les passer au mixer avec l'huile d'olive, saler, poivrer.

Démouler la terrine. Servir avec le coulis de poivrons ou des tomates fraîches concassées.

