

Terrine de lotte à la tomate

8 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 1 h



4



8



12

1.

INGRÉDIENTS : 800 g de lotte, un sachet de court-bouillon pour poisson, 4 œufs, 1 citron, 1 boîte de 70 g de concentré de tomates, persil ou basilic en saison, ciboulette, sel, poivre. **SAUCE :** 2 yaourts, 1 citron, sel, poivre, herbes. **GARNITURE :** crevettes bouquet, œufs durs, citron ou rondelles de tomates à volonté.

2

Préparez le court-bouillon en suivant les indications du sachet. Portez à ébullition, plongez-y le poisson et laissez frémir 15 mn.

3

Pendant ce temps, cassez les œufs dans une terrine, versez-y le jus de citron, battez légèrement les œufs.

4

Joignez le concentré de tomates, mélangez le tout.

5

Ajoutez 2 à 3 c à soupe d'herbes hachées, assaisonnez.

6-7

Le poisson étant cuit, égouttez-le, retirez toutes les peaux et arêtes, coupez la chair en très petits morceaux.

8

Ajoutez-les aux œufs à la tomate, mélangez.

9

Versez le tout dans un moule à cake en Pyrex et faites cuire à four moyen (180 °C) au bain-marie pendant 1 h.

10

Laissez refroidir avant de démouler la terrine.

11

Décorez à volonté de crevettes, de rondelles d'œufs durs, d'herbes, de tomates, etc., selon votre inspiration.

12

Préparez la sauce en battant les yaourts avec le jus de citron, l'assaisonnement et les herbes.

13

Servez la terrine froide mais non glacée avec cette sauce au yaourt.



13