



Terrine de lotte

10/10/2011 à 16h10

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de lotte fraîche ou surgelée
- 6 œufs
- une petite boîte de concentré de tomates
- Herbes de Provence
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Faites cuire la lotte au court-bouillon pendant 10 minutes avec les herbes de Provence;
- Pendant ce temps, battez les œufs dans un récipient avec le concentré de tomates, le sel et le poivre;
- Une fois la lotte cuite, égouttez-la et laissez-la tiédir afin de pouvoir la couper en gros dés. Puis ajoutez les dés de poisson au mélange œufs/concentré de tomates;
- Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif et mettez-le au four (thermostat 6/7) pendant 30 minutes environ;
- Laissez refroidir à l'extérieur du four, puis mettez au réfrigérateur. Démoulez froid;
- Servez la terrine froide, accompagnée d'une salade verte.

L'astuce du chef :

La lotte peut être remplacée par du cabillaud ou du lieu jaune.