

Terrine de lotte et de Saint-Jacques

Préparation 25 mn

Cuisson 45 mn

Repos 1 h 20 mn

Temps Total 2 h 30 mn

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 600 g de lotte
- 10 coquilles Saint-Jacques
- 6 œufs
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 jus de citron
- Sel, poivre
- Tabasco

Préparation :

Préparez la lotte en enlevant soigneusement la peau et en levant les filets (ou faites préparer par votre poissonnier). Pochez la lotte pendant 5 minutes dans de l'eau frémissante. Epluchez-la. Coupez-la en morceaux d'environ 2-3 cm.

Pochez également les coquilles Saint-Jacques.

Battez les œufs dans un saladier après les avoir salés et poivrés. Ajoutez 10 gouttes de tabasco. Mélangez avec le concentré de tomates, la crème fraîche et le jus de citron.

Graissez un moule à cake et mettez-y la moitié du flan à l'œuf. Ajoutez les morceaux de lotte puis l'autre moitié du flan. Terminez par les coquilles Saint-Jacques coupées dans la longueur.

Faites cuire à four moyen (thermostat 6/7, soit 200°C) pendant 45 minutes.

Pour finir, démoulez à froid. Servez accompagné d'une mayonnaise verte, type persil-ciboulette et de quelques tomates cerise, feuilles de mâche...