

Terrine de lotte à la ciboulette Sauce cocktail



Pour 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 75 mn

Ingrédients

- 1 kg de queues de lotte
 - 6 œufs
 - 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
 - 1 petite boîte de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de whisky
 - Poudre de muscade
- Petit bouquet de ciboulette
 - Sel, poivre
 - Citron
 - Fleur de sel

Faire cuire les queues de lotte au court-bouillon avec du sel et du jus de citron.

Défaire les morceaux de poisson, retirer la peau et les cartilages.

Couper la chair en petits morceaux.

Mélanger et battre les oeufs, le concentré de tomates, le whisky, la ciboulette hâchée, la muscade et la crème fraîche. Saler et poivrer.

Dans un moule à cake beurré, (ou un moule à savarin), alterner une couche du mélange « œufs – tomates – ciboulette » et une couche de morceaux de lotte jusqu'à remplir le moule.

Cuire au four au bain-marie pendant environ 75 minutes à 225°C.

Pour finir, surveiller la cuisson : si le pain noircit sur le dessus, baisser la température du four et couvrez d' une feuille d' aluminium. Ce pain peut aussi se réaliser avec d' autres poissons à chair ferme (morceaux de congé par exemple).

Décorer le plat avec quelques crevettes roses, du citron, de la salade verte.

On peut aussi ajouter suivant le goût de chacun, de l' avocat, des olives, des petites tomates, ...

La sauce cocktail « facile » : une mayonnaise « faite maison », additionnée d' une cuiller à soupe de ketchup, une cuiller à soupe de Cognac et 3 ou 4 gouttes de tabasco.

Bon appétit...