

## **Pain de Lotte**

*Recette pour 4 personnes*

**Les ingrédients** : Queue de lotte 1kg ; court bouillon en sachet 2 ; eau 2 litres ; œufs 4 ; concentré de tomate 2 cuillères à soupe ; sel poivre et muscade ; beurre fondu 15g pour le moule.

- 1 .Préparer le court bouillon, en plongeant les doses en début de cuisson.
- 2 .Cuire la lotte dans le bouillon frémissant environ 15 minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : la chair doit être encore un peu ferme.
- 3 .Chauffer le four th. 6 ou 180°C.4 .Tailler la lotte en gros cubes.
- 5 .Casser les œufs : saler, poivrer, ajouter une pointe de muscade, et les 2 cuillères de concentré de tomate. Battre en omelette.
- 6 .Beurrer au choix un moule à cake ou un moule à savarin en couronne.
- 7 .Déposer les cubes de lotte dans le fond du moule, verser les œufs. Bien répartir en tapotant le moule.
- 8 .Tapisser le fond de la lèche frite du four avec un papier sulfurisé, ou d'un papier d'aluminium. Remplir d'eau chaude. Poser le plat au centre.
- 9 .Cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson avec une aiguille qui doit ressortir sèche.
- 10 .Démouler froid. Dresser sur un lit de salade ; et décorer avec œufs durs, quartiers de tomates, crevettes.....Servir accompagné d'une mayonnaise ou d'une autre sauce à votre convenance.

**Quelques conseils** : *Pour faciliter le démoulage, l'utilisation d'un moule en silicone peut être préférable. Sinon tremper le moule dans l'eau chaude pour décoller les parois.*