

Pâté de lotte

Ingrédients pour 8 personnes

500 g lotte
8 oeufs
concentré de tomate
1 cube court-bouillon de poisson
sel et poivre

Faire cuire la lotte au court-bouillon, puis la couper en petits morceaux.

Battre les oeufs en omelette et mélanger à la lotte, saler et poivrer. Ajouter le concentré de tomate jusqu'à donner une couleur orangée au mélange.

Mettre dans un moule à cake ou une terrine au four th. 6 pendant 30 à 45 mn au bain-marie.

Servir froid avec une mayonnaise.

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Nicole, notre voisine de Meylan

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo