

Cake à la Lotte Fraîche

Pour 6 personnes (environ) ou lotte + crabe
surgelée de chez Picard.
il faudra : x 1 Kg 500 de lotte crue fraîche.

+ le même pot x 4 oeufs -
de lait x 2 cuillères à soupe bien pleines, de Concentré de tomates en tube
+ 1 C à x 10 belles feuilles ~~longes~~ de Basilic
de farine ou à défaut, un bouquet de persil frais.
Soupe délayée ds le lait x 1 Sachet tout prêt de Court-Bouillon -
+ 1 petit pot de crème fraîche épaisse
mettre la lotte dans une marmite avec 1 litre d'eau froide et le sachet de court-bouillon.

Sur feu doux, attendre l'ébullition et maintenir ainsi 10 minutes. - goûter tout de suite
Laisser tiédir. et couper la lotte en petits cubes.

Dans un saladier, battre les 4 oeufs, le concentré de tomates, le Basilic lavé et coupé fin avec 1 couteau (pas tranché), sel, poivre et la crème fraîche + le lait avec la cuillère farine.
- Beurrer très largement un moule à cake en pyrex.

- garnir avec les cubes de lotte -
puis le mélange oeufs, concentré etc...
- Recouvrir d'un papier aluminium -
cuire à four moyen (déjà préchauffé)
thermostat 5/6 (gaz), environ 1 heure.

Il faut qu'une lame de couteau, plantée au milieu, en ressorte sèche - (pour doux)

On enlève le cake tout de suite hors du four, pour ne pas le dessécher.

Démouler tiède c'est important, et servir froid avec une mayonnaise bien citronnée dans laquelle on ajoute si l'on veut, des capres, des cornichons et du persil hachés.

On peut servir aussi, selon les goûts avec du fromage blanc + de la ciboulette hachée.

on peut faire cette recette avec 1 kg de lotte crue (peau et arête centrale enlevée) bien sûr!

et rajouter 300 gr environ de ~~crabe~~ omiettes de crabe surgelées et décongelées.

et faire pareil dans le même ~~ordre~~ ordre de préparation.

Je l'avais fait pour la Communion de Cécile. C'est encore meilleur qu'avec la lotte seule.