

## Pain de lotte à la tomate



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Servez froid avec une mayonnaise ou une sauce au citron et ciboulette.*

Recette proposée par : Dely

### Ingrédients

- 1,5 kg de lotte
- 1 boîte de concentré de tomate
- 6 oeufs
- beurre
- 2 cubes de bouillon de poisson

### Préparation

- 1 Faites cuire la lotte dans une casserole d'eau bouillante avec les deux cubes de court-bouillon.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 3 Après cuisson, coupez la lotte en petits morceaux.
- 4 Dans un bol, battez les oeufs. Salez, poivrez.
- 5 Ajoutez alors le concentré de tomate et les morceaux de poisson. Mélangez bien l'ensemble.
- 6 Versez la préparation dans un moule à cake ou à savarin préalablement beurré.
- 7 Enfournez 25 à 30 minutes.
- 8 À la sortie du four, laissez refroidir le pain de lotte avant de déguster.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

