

Cake de lotte

Pour 6 personnes: 800 g de lotte (baudroie) sans l'arête centrale; 2 petites boîtes de concentré de tomates; 1 dl de crème double; 4 œufs; 1 cuillerée à soupe de maïzena; 20 g de beurre pour le moule; sel et poivre.

Pour le court-bouillon: 1 l d'eau; 2,5 dl de vin blanc; 1 oignon piqué d'un clou de girofle; 2 carottes; 1 bouquet garni.

Préparez le court-bouillon avec tous les ingrédients. Salez et poivrez généreusement et faites-le cuire pendant 15 minutes, puis laissez-le refroidir. Glissez la lotte dans le court-bouillon et faites-le cuire à douce ébullition pendant 15 minutes. Laissez-la ensuite refroidir dans le court-bouillon, puis égouttez-la.

Allumez le four à 220°. Préparez un bain-marie avec un plat profond rempli d'eau au tiers de sa hauteur. Beurrez copieusement un moule à cake de 26 cm de longueur.

Préparez un appareil à flan. Mélangez le concentré de tomates avec la crème fraîche. Battez les œufs en omelette. Délayez la maïzena avec une cuillerée à soupe d'eau froide et versez-la dans les œufs en continuant de battre. Incorporez ensuite la crème à la tomate. Salez et poivrez.

Versez la moitié de la préparation précédente dans le moule, posez dessus la lotte égouttée, puis recouvrez-la avec le reste du mélange. Placez le moule dans le bain-marie, enfournez et comptez 40 minutes de cuisson.

Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson avec une lame de couteau. Laissez le flan refroidir, puis démoulez-le sur un plat de service. Découpez le flan en tranches et garnissez de feuilles de salade verte.