

Beackeoffa de lotte et de homard.

-Pour 4 personnes.
2 Homards portion,
350 g de filet de lotte,
12 pommes de terre moyennes, variété "Charlotte"
1-2 carotte moyenne,
1 poireau moyen,
1 oignon moyen,
Crème fraîche,
Sel, poivre.



-Réalisation:

Cuire les homards en court bouillon,
Les décortiquer,
Couper les filets de lotte en médaillons,
Griller les médaillons de lotte,
Eplucher, laver puis émincer les légumes,
Cuire séparément les carottes et les pommes de terre,
Faire suer l'oignon pendant 2 à 3 minutes sans coloration,
Ajouter le poireau émincé et continuer de suer l'ensemble
encore 5 minutes, toujours sans coloration
Ajouter les pommes de terre et les carottes cuites, ainsi que la crème fraîche,
Réchauffer le tout, pour amener la crème à température, sans faire bouillir,
Rectifier l'assaisonnement,
Dans des terrines individuelles, placer une couche de légumes à la crème,
Puis ajouter le 1/8 des médaillons de lotte et 1/4 de homard,
Recommencer l'opération une seconde fois,
Couvrir chaque terrine avec son couvercle,
Mettre les terrines au four thermostat 7-8 ou 200°, pendant 10 à 15 minutes,
Servir dans les terrines.