

Pastel al homo de Rape y Queso



Ingrédients pour 4 personnes:

400 gr de Lotte.
1 Ciboule.
1 Poireau moyen.
4 Œufs.
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
150 ml de crème liquide.
150 gr de Fromage à la crème Elle & Vire.
2 Cuillères à soupe de fromage râpé.
1 brindille de persil.
Chapelures.
Sel.
Poivre.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Faire cuire la lotte au court-bouillon 5 minutes.
- Tailler finement la ciboule et le poireau.
- Faire revenir 5 minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive, la ciboule et le poireau puis réserver.
- Dans un grand bol: Casser les 4 œufs, ajouter la crème liquide, le fromage à la crème, le fromage râpé, le persil haché, 1 pincée de sel et de poivre.
- Fouetter en omelette.
- Ajouter votre mélange de ciboule et de poireau froid et la lotte taillée en petits dés.
- Garnir un moule allant au four de papier sulfurisé huilé.
- Garnir le plat avec la préparation.
- Saupoudrer la chapelure sur le dessus de manière à recouvrir la totalité du plat.
- Enfourner le plat et faire cuire 30/40 minutes.
- Laisser refroidir et servir tiède ou froid accompagné d'une salade.