

LA TERRINE DE POISSON TROP FACILE !

(et trop bonne !!)



INGRÉDIENTS

- 700 g de poissons sans arêtes
- 200 g de crevettes décortiquées
- 4 œufs
- 15 cl de crème légère semi épaisse
- sel, poivre, piment d'Espelette, aneth

RÉALISATION

- Mixer le poisson dans le bol du robot. Ajouter les œufs, la crème fraîche. Ajouter sel, poivre, piment d'Espelette, aneth.
- Beurrer un moule à cake. Verser la moitié du mélange de poissons. Disposer une couche de crevette puis recouvrir avec le reste du mélange de poisson.
- Cuire au four (180°) pendant environ 45 mn, soit au bain-marie soit simplement couvert d'une feuille d'aluminium pour éviter qu'elle ne se dessèche.
- Laisser refroidir avant de démouler
- Servir froid avec une mayonnaise.

J'ai réalisé cette terrine plusieurs fois. A titre d'exemple, j'ai utilisé une fois 300g de cabillaud avec 400g de truite, une autre fois 450g d'églefin et 250g de saumon. Vous pouvez varier la couleur de la terrine en fonction des poissons utilisés (en ajoutant du saumon ou de la truite, vous aurez une terrine davantage rosée... mais du coup, les crevettes au centre ressortiront moins à la découpe)