

Terrines de poissons

Ingrédients

600 gr de poisson (cabillaud ou merlan)
3 blancs d'oeufs
1 petit pot de crème fraîche (20cl)
1 cs de concentré de tomate
sel et poivre
200 gr de saumon fumé

Mettre tous les ingrédients sauf le saumon fumé dans le bol du TM

Mixer quelques secondes vitesse 6

Chemiser vos empreintes de saumon fumé

Verser la préparation mixée

Cuire four chaud 190° environ 30 mn

