

15 octobre 2005

terrines brocolis-crevettes

Une recette que j'ai conçue moi même,et qui a fait bien des heureux car deviner!!! il n'en reste pas une miette dans le plat toute la petite famille a tout dévorer et n'en n'a pas laisser un ptit chouillat pour moi.....Mais bon,ça a plu beaucoup et s'est ce qui compte,n'est ce pas?

Les ingrédients:20 à 25 crevettes cuites et décortiquées,4 oeufs,2 cuillère à soupe de crème fraîche,1 pincée de piment d'espelette,3 échalotes,70 à 80g de surimi en miette,300g de brocolis congelés,400g de saumon fumé,une noisette de beurre,sel et poivre.



Préparation:

préchauffer votre four à 180°C,tapisser les bords d'un moule à cake avec les tranches de saumon fumé,laisser de coté en attente.

Ensuite,éplucher les 3 échalotes et les détailler en petits morceaux.Dans une poêle,faire revenir les échalotes avec une noisette de beurre,puis y mettre les crevettes et faire revenir le tout 3 à 4 minutes a feu moyen.Mettre la préparation dans votre mixeur avec 2 oeufs et une cuillère à soupe de crème fraîche,la pincés de piment d'espelette et mixer le tout.Cela vous donne une mousse de crevettes.Ensuite,mettre cette préparation dans le moule à cake et l'étaler uniformément,puis mettre le surimi en miette par dessus cette mousse de crevettes et l'étalant bien régulièrement.

Faire cuire les brocolis dans l'eau bouillante salée et quand il sont cuit les mettre dans le mixeur avec les 2 derniers oeufs et la dernière cuillère de crème fraîche et mixer le tout.Saler et poivrer.Déposer cette mousse de brocolis sur les miettes de surimi en l'étalant bien régulièrement.

Faire cuire la terrine au bain marie à four chaud pendant 30 à 35 minutes .Laisser refroidir après cuisson et démouler sur un plat de service.Déguster accompagné de coulis de tomates ou de mayonnaise.Vous verrez c'est un délice et c'est très léger.



Bon appétit!!!
