

Terrine de Cabillaud à la Bisque de Homard



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 300 g de filets de cabillaud
- . 1 boîte de bisque de homard (300g)
- . 4 oeufs
- . 2 tomates
- . 15 cl de crème liquide
- . 1 échalote
- . 1 petit brin de romarin
- . 2 cuillères à soupe de cognac
- . 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- . sel et poivre

Cuire les filets de cabillaud à la vapeur 10 minutes. Laisser tiédir.

Peler et hacher l'échalote.

Dans un récipient, mélanger la bisque de homard avec la crème, les oeufs, l'échalote hachée et le cognac.

Saler et poivrer.

Verser la moitié de la préparation à la bisque dans un moule à cake, disposer les filets de cabillaud en morceaux puis quelques brins de romarin.

Compléter avec le reste de la préparation.

Cuire 40 à 45 minutes au four à 200 °C.

Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

Monder et concasser les tomates. Ajouter un filet d'huile d'olive et un filet d'huile de noix.

Servir la terrine avec le concassé de tomates.