

Vous ne serez pas contre une petite terrine de poisson pour agrémenter votre table de fête?? Celle-ci se prépare la veille afin d'être parfaite le jour de la dégustation. J'ai choisi d'y mettre des filets de cabillaud et du surimi mais vous pouvez tout aussi bien les remplacer par des crevettes, du saumon ou des noix de st jacques...



La recette pour 4 à 6 personnes:

- 250g de cabillaud
- 5 bâtonnets de surimi
- 60g de champignons
- 15g de beurre
- 100g de brocoli
- 15cl de crème liquide 30%
- aneth, sel, poivre
- 2 càs de lait

- 1 oeuf

Dans un premier temps, pré-cuire pendant 15 min des fleurettes de brocoli dans une eau salée.

Les égoutter puis les faire sécher à la poêle.

Poêler les champignons émincés à part afin d'en extraire aussi toute l'eau. Réserver.

Dans le bol d'un mixeur, mettre les filets de cabillaud (attention aux arêtes!), l'oeuf, l'aneth, le sel, le poivre et la crème. Mixer.

Ajouter le beurre fondu et le lait. Mélanger.

Incorporer les champignons (émincés), sans les mixer et mélanger.

Prendre un moule à cake, en silicone de préférence, et verser la moitié de la préparation.

Déposer les bâtonnets de surimi sur toute la longueur du moule puis recouvrir avec le reste de mixture.

Déposer au centre et sur toute la longueur les fleurettes de brocoli.

Cuire au four dans un bain-marie à 200°C pendant 1h.

Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Démouler la terrine et la servir en tranches.

Astuces: asséchez correctement le brocoli et les champignons sinon ils risquent de rejeter trop d'eau durant la cuisson et ramollir la terrine...

Attendez une nuit (plusieurs heures) avant de démouler la terrine afin qu'elle soit bien figée.