

La terrine de poissons

J'ai fait cette terrine pour la crémaillère. Comme je n'étais pas sûre de moi j'avais demandé à maman comment elle faisait : j'avais confiance car ses terrines ont toujours du succès, donc pour moi c'est une valeur sûre ! Et je ne me suis pas trompée. Mes amis ont passé du temps sur la terrine, à en prendre, en reprendre, faire des "hummm !" pour finalement me demander la recette. Alors j'étais toute fière. Merci maman !

Ingrédients pour une terrine

- 800g de poissons différents (saumon, julienne, cabillaud par ex ; personnellement j'ai pris 300 g de filet de saumon et j'ai partagé le reste entre du filet de sole, du filet de colin et un sachet de surimi en miettes)
- 6 oeufs
- 1 tomate épépinée et coupée de dés
- quelques olives noires dénoyautées (la tomate et les olives apportent des touches de couleurs)
- sel, poivre
- 1/2 CC de curry

Si comme moi vous utilisez des poissons surgelés, faites-les décongeler (au Micro-Ondes ou à l'air ambiant selon votre préférence). Réduisez les poissons en miettes. Ajoutez les oeufs entiers, les dés de tomates, les olives coupées en deux, le curry, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé et versez-y votre préparation.

Faites cuire au four au bain-marie pendant 45 minutes environ : c'est-à-dire mettez votre moule à cake dans la lèche-frite ou autre plat à gratin dans lequel vous y versez 1 bon litre d'eau.

J'avais préparé cette terrine la veille et l'avais servie avec une sauce à base de crème, de citron et d'aneth.