

Terrine de poisson

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn (1 h dans mon four)

Les ingrédients pour 8 personnes :

800 g de filet de julienne

6 œufs

60 g de crème épaisse

1 oignon

2 échalotes

1/2 bouquet d'aneth

1 c à s de baies roses

1 noix de beurre

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

100 g de mayonnaise

200 g de yaourt nature

Le jus d'1 citron

Sel et poivre du moulin

Quelques graines de coriandre (facultatif)

Peler et hacher finement l'oignon et les échalotes. Ciseler l'aneth. Mixer les filets de julienne après avoir retiré les arêtes et mélanger avec oignon, échalotes et aneth.

Dans un saladier fouetter les œufs avec la crème et les baies roses. Assaisonner.

Mélanger le poisson mixé avec la crème aux œufs soigneusement, bien intégrer la préparation aux œufs au poisson. Vérifier l'assaisonnement et verser dans un moule à cake beurré (j'ai pris un moule de 30 cm).

Enfourner au bain-marie dans le four préchauffé à 210° et cuire 45 mn à 1 h suivant le four. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Une fois cuite attendre quelques minutes avant de démouler la terrine en passant délicatement un couteau à l'intérieur du moule. Servir tiède ou froid.

Pour la sauce mélanger la mayonnaise, le yaourt, le jus de citron, sel et poivre et rajouter éventuellement les graines de coriandre légèrement écrasées au pilon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>