

Terrine de poisson

CUISIMAGES

Réf :
1601

Type :
Terrine

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
1 h
A 150°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 700 g de filet de lieu
 - 6 oeufs
 - sel et poivre
 - 1 boîte de concentré de tomate
 - 1 cuillère à soupe de fumet de poisson
 - 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Pour la crème :
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
 - 1 échalote



Dans un faitout muni d'un panier vapeur, faites bouillir de l'eau avec 1 cuillère à soupe de fumet de poisson.

Déposez le poisson, couvrez et faites cuire à la vapeur pendant 10 min.



Pendant ce temps, cassez les œufs dans un saladier, salez, poivrez et mélangez à l'aide d'un fouet.

Ajoutez ensuite le contenu d'une boîte de concentré de tomate et mélangez à nouveau.



Ajoutez au mélange une cuillère à soupe de crème fraîche.

Mélangez.



Retirez le poisson du faitout, ôtez les arêtes, et émiettez grossièrement la chair.

Ajoutez le poisson dans le saladier et mélangez.



Huilez la terrine et versez y le mélange.

Enfournez à mi-hauteur au bain-marie à 150°C pendant 1h. Lorsque vous sortez la terrine du four, assurez vous qu'elle est bien cuite en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir nette, sinon remettez à cuire un peu plus longtemps.



Laissez la terrine refroidir avant de la mettre au réfrigérateur.

Pour la crème qui l'accompagne :

Pelez l'échalote, coupez la en petits morceaux et mélangez avec la crème fraîche.



Conseils Variante Vins

Remplacez les filets de lieu par des filets de poisson à chair ferme.
Bourgogne aligoté