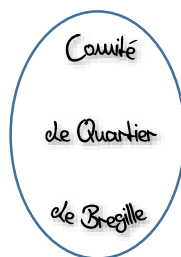


Les recettes



de Monique et
Jacqueline



Terrine froide de lotte et saumon à l'aneth

Ingrédients :

250g de filet de merlan – 200g de lotte – 200g de saumon frais – 4 blancs d'œufs – 250g de crème fraîche liquide 30g de beurre – sel – poivre – 2 échalotes hachées – 1 cuil.à.soupe de ciboulette et 1 cuil.à.soupe d'aneth hachées

Dans un mixeur, mettre le filet de merlan, ajouter l'échalote, la ciboulette et l'aneth.

Faire une pâte, ajouter les blancs d'œufs petit à petit, le sel, le poivre, la crème. Important, ces ingrédients doivent être très froids pour ne pas chauffer ce mélange.

Couper la lotte et le saumon frais en carrés moyens, les saler et les poivrer.

Dans une terrine appropriée et beurrée, monter en alternance la mousse, les dés de lotte et de saumon frais. Faire chauffer le four à 150°

Mettre cette terrine au bain marie, dans une eau très chaude, jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la terrine dès le début de la cuisson.

Faire cuire environ 40 à 50 minutes selon le four. Vérifier la cuisson avec la pointe chaude d'un couteau en la plongeant au milieu de la terrine.

Cette entrée se sert avec une mayonnaise au citron (moutarde, sel, poivre, 1 jaune d'œuf, huile, citron ou vinaigre selon votre envie)

Se sert également avec une sauce cocktail (un bol de mayonnaise, 1 cuil.à.soupe de ketchup, 1 cuil.à.soupe de cognac et 4 à 5 gouttes de tabasco)

Cette recette peut aussi se servir en tranches chaudes avec un coulis de crustacés de bonne qualité ce qui en fera une excellente entrée pour vos fêtes de fin d'année...

Régalez-vous et à l'année prochaine !

