



Comité de Quartier

La cuisine de Monique et Jacqueline

Saison
2021 / 2022

Terrine de poisson

et crustacés



Ingrédients

pour 8/10 personnes

- . 350g saumon frais
- . 350g dos cabillaud
- . 250g noix st Jacques sans corail
- . 200g saumon fumé
- . 3 blancs d'œuf
- . 30cl crème liquide entière
- . sel/poivre

A préparer de préférence
48h avant votre repas

Allumer le four (150° four normal) avant de commencer la recette

Saumon : Retirer la peau, les arrêtes, le laver, le couper en 2
Déposer une moitié pour hacher et l'autre moitié coupée en carrés.
Mettre de coté

Dos de cabillaud : idem, une moitié à hacher, l'autre moitié coupée en carrés et mettre en attente également.

Noix de St Jacques ; à couper en 2 et mettre en attente

Saumon fumé : à couper en carrés et en garder la moitié pour le décor.

Dans un hachoir ou mixeur, mettre les morceaux entiers des 2 poissons, les 3 blancs d'œufs, le sel et poivre du moulin et mixer moyennement.

Disposer cette préparation dans un plat rectangulaire (genre pyrex) avec un jus de citron pressé dessus. Ajouter la crème fraîche entière liquide et quelques brins d'aneth coupés aux ciseaux.

Remuer le tout avec une cuillère en bois puis ajouter les carrés de saumon et de cabillaud, la moitié du saumon fumé et les St Jacques coupées en 2.

Mélanger délicatement le tout, goûter pour rectifier l'assaisonnement car du gout il en faut ! Verser l'intégralité des ingrédients dans le moule (pyrex) non graissé.

Cuisson : Mettre le plat dans le four et cuire au bain marie 1h15 environ. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Dès la cuisson terminée, retirer du four et laisser à l'extérieur jusqu'à ce que ce soit complètement froid, Mettre au réfrigérateur après l'avoir couvert d'un film alimentaire.

Au moment de la dégustation, démouler sur un plat, faire la déco avec de l'aneth, les Morceaux de carrés de saumon fumé restants et quelques rondelles de citron frais.

Pour accompagner cette recette, une petite sauce au curry fera l'affaire !

Un peu de crème fraîche liquide à 30%, du sel et du poivre, de l'aneth coupée aux ciseaux et du curry en fonction de sa saveur, du piment d'Espelette et du citron (jaune ou vert)

Conseil : à déguster avec un pain de mie bien frais !

Une recette à essayer pour les fêtes de fin d'année si proches..... !!

06/12/2021

Prochain
Rendez-vous