

Terrine de poissons

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

70 g de saumon

270 g de filets de poisson blanc

1,25 œufs

20 cl de crème semi épaisse

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6) et préparez un bain-marie.

Coupez les poissons en morceaux.

Placez les dans un mixeur, ajoutez la crème, les œufs
(mettre un oeuf entier dans le mixeur, puis le second,
vous le cassez dans un ramequin, battez le et versez la moitié avec le reste)
et la crème et mixez.

Salez, poivrez, puis versez le tout dans un moule à cake.

Enfournez au bain marie pour 40 min environ. (voir un peu plus selon les fours)

Laissez tiédir puis placez au frais au moins 5 h avant de servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez d'une petite sauce cocktail (ketchup/Mayonnaise)

Bon appétit à toutes & tous !!