

Terrine de poissons

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Cabillaud
 Filets de truite ou de saumon
 Crème fraîche épaisse (vache ou végétale)
 Saumon fumé
 Oeufs
 Concentré de tomates ou bisque de homard
 Crevettes décortiquées
 Curry
 Farine
 Tabasco
 Zestes de citron
 Sel, poivre
 Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

8 pers.

300 g
 300 g
 20 cl
 3 tranches
 4
 2 c. à s.
 180 g
 -
 2 c. à s.
 4 à 6 gouttes
 1/2 citron
 facultatif
 3 c. à s.

Grande cocotte

12 pers.

400 g
 400 g
 25 cl
 4 tranches
 5
 3 c. à s.
 200 g
 -
 3 c. à s.
 8 à 10 gouttes
 1 citron
 facultatif
 6 c. à s.

Préparation :

- 1 - Réduisez le poisson en purée au mixeur sauf le saumon fumé.
- 2 - Dans un récipient, mélangez la purée de poisson, les crevettes coupées en morceaux, le concentré de tomates, le curry, les œufs, la crème fraîche, la farine.
- 3 - Assaisonnez. Le goût doit être relevé. Ajoutez les zestes de citron et le Tabasco.
- 4 - Huilez et farinez le moule.
- 5 - Versez un tiers de la préparation, puis ajoutez une tranche de saumon.
- 6 - Ajoutez une nouvelle couche de la préparation, la tranche de saumon fumé restante et versez le reste de la préparation.
- 7 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 8 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	40 mn	50 mn
Inversion*	25 mn	25 mn
HAUT :	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini
BAS :	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez déguster chaud ou froid avec une crème citronnée.