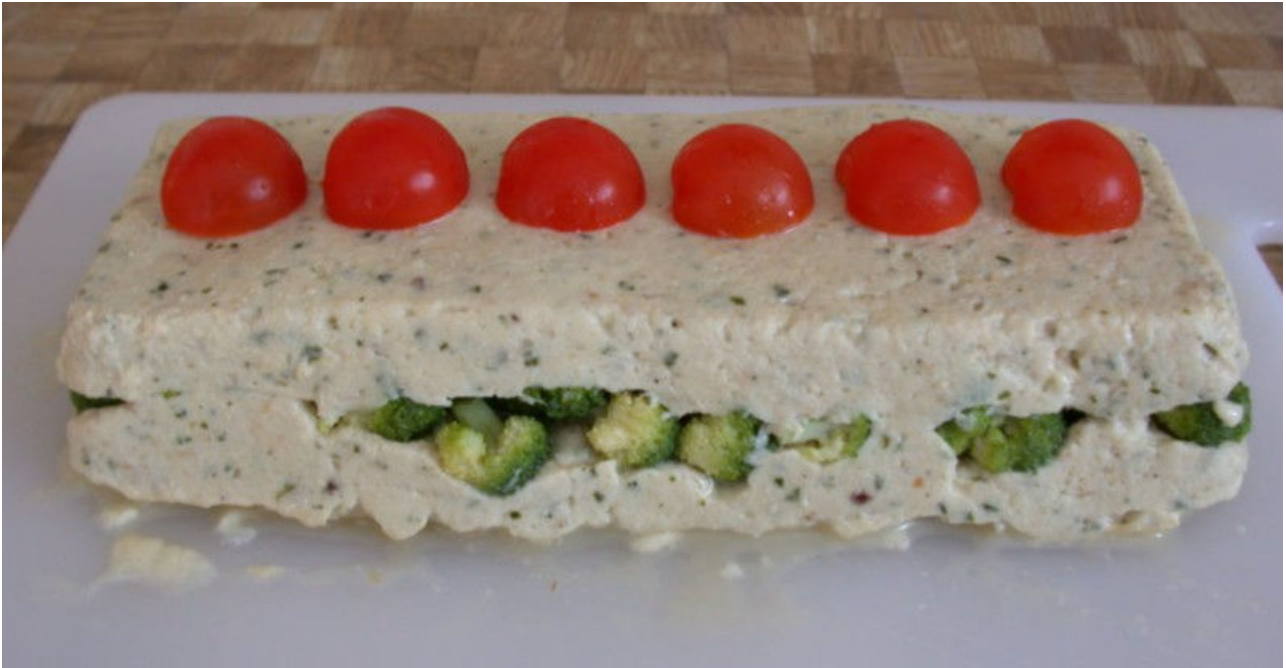


Terrine de poisson

Cette recette est directement inspirée de la [terrine de poisson](#) de Laurent l'[Epicurien](#).



Ingrédients pour 6 personnes en entrée ou 4 en plat:

- 600 g de poisson sans arrêtes comme du merlan, du saumon ou de la lotte.
- 200 g de crevettes roses décortiquées ou des têtes de brocolis cuites et refroidies
- 120 ml de crème fraîche liquide
- 4 oeufs
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 biscottes écrasées ou équivalent en pain de mie sec
- Beurre, persil plat, poivre, sel

Préparation

- Préchauffer le four à 180oC (Th.6)
- Mélanger le poisson, l'ail et l'oignon dans un mixeur et mixer assez finement. Ajouter les oufs, la crème fraîche et les biscottes. Mélanger de manière à obtenir une consistance homogène et mousseuse. Ajouter le persil plat haché en fonction de vos préférences. Saler et poivrer selon votre convenance.
- Beurrer l'intérieur d'une terrine. Verser la moitié du mélange de poisson dans le fond de la terrine. Disposer une couche de crevettes sur la première couche. Verser le reste du mélange pour recouvrir le tout.
- Cuire au bain marie pendant 45 minutes

Servir tière ou froid selon votre préférence, avec une salade de tomates assaisonnée de vinaigre balsamique et huile de tournesol pressée à froid.

<http://nanoune.canalblog.com/>