

Terrine de poisson aux petits légumes de Gérard

Cette recette s'acomode très bien avec un risotto.

Portions : 6

700g de filet de merlan (ou tacot) ou 1.5 kg (entier)

200g de saumon

600g de crème épaisse

3 oeufs

15g de sel

2g de poivre

Légumes : 100g de haricots verts, 1 carotte taillée en julienne

Sauce crème :

arêtes de poisson

50cl crème fleurette

1 citron

sel



Réaliser la terrine :

Mixer les filets de merlan, saler et ajouter 3 blancs d'oeufs ou entiers

Remixer

Blanchir les légumes

Préchauffer le four à 180°

Ajouter la crème au mélange

Remixer

Mélanger les légumes

Mettre la moitié du mélange dans le moule

Oter la peau de saumon

Déposer les bandes de saumon

Recouvrir avec le reste du mélange

Mettre à cuire à 180° environ 1heure en couvrant avec une feuille de papier cuisson

Vérifier avec un couteau si la lame est chaude. Si, non, poursuivre la cuisson

Réaliser la sauce :

Faire un fumet de poisson en prenant les arêtes et têtes de poissons

Les couper

Mettre dans une casserole

Faire revenir avec des oignons et de l'huile d'olive

Ajouter 25cl de vin blanc

50cl de crème fleurette

Poivrer

1 gousse d'ail écrasée

Laisser mijoter 1/4 d'heure

Passer au chinois

Servir à l'assiette une tranche de terrine, ajouter la sauce et accompagner d'un risotto.