

Terrine de poisson

Ingrédients Pour 6 personnes :

- 600 g de poisson sans arêtes comme du cabillaud, du saumon ou de la lotte.
- 3 cuil. à soupe de fromage blanc
- 3 cuil. à soupe crème fraîche épaisse entière
- 4 œufs
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 biscottes écrasées
- ½ bol d'épinards surgelés, persil plat haché
- Beurre, 1 branche de céleri, sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180° (Th.6)

Couper l'oignon en gros morceaux.

Mettre l'ail et l'oignon dans un robot-mixeur et mixer assez finement.

Hacher grossièrement le persil plat et la branche de céleri.

Les ajouter dans le robot avec les épinards, mixer.

Ajouter le poisson coupé en gros dés, mixer.

Ajouter les œufs, le fromage blanc, la crème et les biscottes,

Saler et poivrer, mixer.

Le mélange doit avoir une consistance homogène et mousseuse

Beurrer l'intérieur d'une terrine

Verser le mélange dans la terrine

Préchauffer le four à 180° (Th.6)

Cuire pendant 1 heure environ.

Vérifier la cuisson

Servir tiède ou froid avec une mayonnaise allégée ou une sauce fromage blanc-citron-ciboulette.

Variantes

L'aneth peut avantageusement remplacer le persil.

On peut ajouter les jours festifs des langoustines, Saint-Jacques etc... , dans ce cas il est préférable de les intégrer en couche à l'intérieur de la terrine.