

Terrine de poisson aux crevettes

Ingrédients : pour 8 personnes

- 650g de poisson blanc
- 400g de crevettes rose
- 3œufs
- 15cl de crème fraîche épaisse
- 25g de beurre
- 1 échalote
- 3 cs de vin blanc
- Persil, ciboulette
- sel, poivre



Préparation

1. Dans une poêle faire revenir 2 mn l'échalote émincée avec 15g de beurre. Ajouter le vin blanc et faire chauffer jusqu'à évaporation du vin.
2. Nettoyer le poisson, ôter les arrêtes puis le couper en morceaux. Dans un robot mixer le poisson en purée et ajouter persil et ciboulette puis mixer encore.
3. Dans un saladier mélanger les œufs, la crème, l'échalote puis ajouter le poisson, mélanger, saler et poivrer.
4. Décortiquer les crevettes. Verser la moitié de la préparation dans une terrine beurrée(ou 1 moule à cake ou des ramequins) et lisser la surface à la spatule puis disposer quelques crevettes, recouvrir du reste de la préparation et décorer avec le restant de crevettes.
5. Préchauffer le four à 180°.mettre le bain-marie et enfourner pour 45mn. Sortir la terrine du four et la mettre au réfrigérateur pour 6h.
6. Servir froide avec une sauce cocktail maison ou autre.

