

Terrine de colin blanc

Ingrédients pour 8 personnes

500 g colin blanc
2 oeuf
1 jaune d'oeuf
300 g crème
1 bouquet persil
sel et poivre
1 mélange 4 épices
1 cube court-bouillon de poisson

Faire cuire le colin au court-bouillon ou en papillotes.

Enlever les arêtes du colin avec soin, le couper en petits morceaux et le mouliner au mixer assez fin.

Mouliner également le persil.

Mettre le colin et le persil moulinés dans un saladier, ajouter les oeufs, la crème, le sel et le poivre, les épices et bien mélanger.

Huiler un moule à cake et y verser la préparation. Couvrir le moule d'un papier d'aluminium.

Cuire au four th. 6 pendant 1h30 au bain-marie.

Servir très frais accompagné d'une sauce (crème, mayonnaise, avocat).

Temps de préparation: 2h30

Classification: entrée froide/salade (plat), moyenne (difficulté), 3/3 (toques)

Origine: Dominique François

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo