

Terrine de poisson aux légumes

Pour au moins 15 belles tranches:

- 2 carottes
- 1 bel oignon
- 1 beau poireau
- 600 g de poisson blanc (ici cabillaud)
- 250 g de crème fraîche
- 3 oeufs
- 15 g de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- persil



Préchauffer le four à 160°.

Mixer les légumes crus et les faire revenir à la poêle dans le beurre et l'huile.

Mixer le poisson cru avec la crème, les jaunes d'oeufs, les légumes et une belle poignée de persil haché. Saler et poivrer. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation précédente. Verser le tout dans un moule à cake (huilé si nécessaire) et enfourner.

Laisser cuire 1h (surveiller la cuisson et couvrir d'alu si le dessus dore trop).

Démouler sur une grille pour laisser refroidir complètement et placer au réfrigérateur plusieurs heures. Idéalement la préparer la veille. Servir avec une mayonnaise maison.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>