

Terrine d'églefin aux légumes et à la ricotta

Pour 2 terrines UltraPro de 500ml:

1 carotte

1 poireau

475 g d'églefin (ou autre poisson blanc)

3 oeufs

125 g de ricotta

sel, poivre 5 baies



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Peler et hacher la carotte et le poireau. Vérifier que les filets de poisson ne contiennent plus d'arêtes et les mixer grossièrement dans le bol du robot. Ajouter les oeufs et la ricotta puis assaisonner. Mixer de nouveau. Ajouter les légumes et mélanger (sans mixer).

Si comme moi, vous vous servez du thermomix, ajouter les légumes et mélanger quelques secondes en fonction sens inverse à vitesse 2.

Répartir la préparation dans les terrines tapissées de papier cuisson et fermer les couvercles. Enfourner et laisser cuire 30 min. Retirer les couvercles et poursuivre la cuisson 10 min. A la sortie du four, laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur pour plusieurs heures (j'ai fait la terrine la veille).

Découper en tranches (pas trop fines pour une bonne tenue) au moment de servir avec une mayonnaise mousseline au citron (mayonnaise au citron dans laquelle on ajoute un blanc d'oeuf en neige).



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