

Terrine de poisson bicolore



Ingrédients :

- 600g de filet de cabillaud ou autre poisson blanc
- 10g de beurre
- 2 blancs d'oeufs
- 20cl de crème liquide
- Sel et poivre
- un petite boîte de concentré de tomate

Préparation :

Passer la chair du poisson au mixer avec la crème, le sel et le poivre pour obtenir une fine purée.

Monter les blancs en neige. Incorporer délicatement les blancs à la purée de poisson.

Beurrer une terrine et préchauffer le four à 200°C.

Séparer la purée de poisson en 2 parts égales. Dans l'une incorporer délicatement à l'aide d'une maryse le concentré de tomate. Verser les 2 préparations dans la terrine en alternant les couches comme pour un gâteau marbré.

Enfourner pour 35-40mn avec le couvercle, afin d'éviter que le dessus de la terrine ne se colore.

Servir chaud ou froid!!