

Terrine de poisson aux crevettes et au pesto rosso



Ingrédients pour 10/12 personnes:

1kg de filets de merlan frais

6 blancs d'oeuf

30cl de crème liquide entière très froide

2 cuillères à café de sel

1 cuillère à café de poivre

1 cuillère à café de piment d'Espelette

2 cuil à soupe de maïzena

800g de crevettes entières cuites

60g de pesto rosso

1 petite botte d'asperges vertes

un mélange de jeunes pousses (roquette, mâche, mesclun)

1 citron

une douzaine de tomates cocktail

1 petite botte de radis

3 ou 4 branches de persil

Préparation:

- Mixer les filets de merlan avec les blancs d'oeufs, la crème très froide, la maïzena, le sel et les épices dans le bol d'un robot jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Prélever un tiers de la préparation auquel on ajoutera le pesto rosso. Bien mélanger.
- Dans une terrine ou un moule à cake beurré (de 15x25cm environ), verser la moitié de la préparation "blanche", lisser puis déposer les queues de crevettes en les rangeant soigneusement les unes à côté des autres. Verser la préparation au pesto rosso par dessus les crevettes. Lisser à la spatule puis recouvrir du reste de préparation "blanche". Égaliser la surface de la terrine à la spatule.
- Placer le moule dans un bain-marie et enfourner à 180°C pour 40 minutes recouvert d'une feuille de papier alu puis 15 minutes sans l'alu. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Démouler la terrine sur un plat puis décorer d'un assortiment de crudités tout autour. Servir très frais, accompagné d'une sauce mayonnaise légère aux herbes et de quartiers de citron.

