

Terrine de saumon, sole et merlan au citron vert

Pour 1 terrine

Préparation : 1h - Cuisson : 1h – Réfrigération : 1h

Ingrédients :

- 150g de filets de sole
- 150g de filets de merlan
- 300g de filets de saumon
- 1/2 cc de gingembre en poudre
- Zeste d'1 citron vert
- Ciboulette ou persil
- 2 blancs d'œufs
- 40cl de crème liquide entière
- 1cc de sésame
- 1cc de pavot
- Sel & poivre



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un hachoir ou mixeur, un zesteur, un fouet, un moule à cake, papier sulfurisé et un plat à gratin pour le bain-marie.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C (th.5).
- Laver et prélever le zeste du citron et réserver.
- Couper les filets de poisson en morceaux.
- Mixeur la sole avec le merlan.
- Ajouter un blanc d'œuf à cette préparation et incorporer 20cl de crème liquide.
- Mixeur le saumon.
- Ajouter le blanc d'œuf puis la crème. Bien mélanger.
- Ajouter le zeste de citron et le pavot à la préparation au saumon.
- Mettre le gingembre et le sésame à la préparation de poissons blancs.
- Tapisser un peu de papier sulfurisé dans le fond du moule à cake pour faciliter le démoulage.
- Remplir la terrine en alternant les deux préparations jusqu'à obtenir 4 couches.
- Enfourner pour une heure au bain-marie.
- Retirer du four et laisser refroidir.
- Garder au frais au minimum 4h et démouler un peu avant le service.
- Parsemer de ciboulette ou persil.

Bon appétit !