

Terrine de merlan

Recette pour 10 personnes



Ingrédients	Quantités	Progression
Filets de merlan	0.800	
Filets de limandes	0.700	
Crème liquide	0.400	
Persil	1 bouquet	
Aneth	1 bouquet	
Cerfeuil	½ bouquet	
Blancs d'œufs	0.150	
Sel	QS	
Poivre blanc	QS	



Montage :

Débarrasser les filets de toutes les arêtes. Hacher pour obtenir une purée fine. Déposer cette purée dans un saladier et réserver au réfrigérateur.

Laver les herbes et les hacher finement. Incorporer les herbes ainsi que les blancs d'œufs et la crème à la purée de poisson. Assaisonner généreusement. Tapisser le moule rectangle de 1.5 litre, d'aluminium et chemiser de beurre.

Sécher légèrement les autres filets de poisson entre 2 feuilles de papier absorbant, saler et poivrer. Disposer la moitié des filets au fond du moule, répartir la farce dessus. Terminer en mettant les derniers filets de poisson. Rabattre le papier d'aluminium.

Cuire au bain-marie 1h15 à 150°C. Si du liquide se forme pendant la cuisson, il faut le jeter.

Laisser la terrine refroidir une nuit au réfrigérateur.

Servir avec une concassée de tomates au curry ou au paprika et un trait de vinaigre balsamique.