

# Terrine de poisson en gelée

Recette pour 10 personnes



Ingrédients	Quantités
Filets de poisson blanc	0.700
Crevettes cuites	0.100
Carottes	0.050
Aneth	8 pointes
Œufs durs	3
Bouillon de poisson	1 litre
Œufs de lump noirs	3 c/soupe
Gélatine feuilles	14

Montage : et dissoudre la gélatine dans le bouillon.

Ramollir la gélatine à l'eau froide.

Bouillir de bouillon de poisson et cuire 5 à 6 minutes les poissons coupés en morceaux.

Retirer le poisson du bouillon et égoutter.

Cuire les carottes coupées en rondelles dans le même bouillon. Retirer

Couper les œufs durs en rondelles.

Dans un moule rectangulaire de 2 litres, verser 5mm de bouillon et mettre 15 minutes au froid. Sortir le moule et déposer les cuillères d'œufs de lump les unes à côté des autres.

Placer un brin d'aneth près de chacune et recouvrir d'une rondelle d'œuf dur.

Eparpiller la carotte. Recouvrir avec un peu de bouillon et remettre au froid.

Une fois la gelée presque prise, verser une nouvelle couche de bouillon et disposer en couches 8 à 10 crevettes et 2 ou 3 morceaux de poisson. Arroser de court bouillon, faire presque prendre. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer par une couche de gelée. Couvrir le moule et laisser la nuit au réfrigérateur.

On peut servir avec une sauce gribiche ou une vinaigrette à l'échalotte ciselée.