

# Terrine de poisson / crème d'échalote et mâche à l'huile de noisette

CUISIMAGES

Réf :  
**1605**

Type :  
Poisson

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
1 h  
A 150°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 8/10 personnes

### Terrine :

- 700 g de filet de lieu
- 6 œufs
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de fumet de poisson
- sel et poivre

### Crème d'échalote :

- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 échalote

Salade : mâche / Huile de noisette

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)



Dans un faitout muni d'un panier vapeur, faites bouillir de l'eau avec 1 cuillère à soupe de fumet de poisson. Déposez le poisson, couvrez et faites cuire à la vapeur pendant 10 min.

Pendant ce temps, cassez les œufs dans un saladier, salez, poivrez et mélangez à l'aide d'un fouet.



Préchauffez le four à 150°C.

Ajoutez le concentré de tomate, et la crème fraîche.

Mélangez.



Retirez le poisson du faitout, ôtez les arêtes, et émiettez grossièrement la chair. Laissez tiédir.

Ajoutez le poisson dans le saladier et mélangez.

Huilez la terrine et versez-y la préparation.

Enfournez à mi-hauteur au bain-marie pendant 1H.

### Crème d'échalote :

Pelez et ciselez l'échalote, puis mélangez avec la crème fraîche. Entreposez au frais pour la diffusion des arômes.

Salade : Arrosez la mâche d'un filet d'huile de noisette.



## Conseils

Lorsque vous sortez la terrine du four, assurez vous qu'elle est bien cuite en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir nette, sinon remettez à cuire un peu plus longtemps.

Laissez la terrine refroidir avant de la mettre dans le réfrigérateur.

Remplacez les filets de lieu par des filets de poisson à chair ferme.

Chablis

## Variante Vins