

Terrine de poisson à l'estragon. Entrée froide



Ingrédients – 4 à 6 personnes - Temps total : 55 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min



400g de saumon



300g de cabillaud



2 càs conc. tomates



1 càs crème fraîche



Basilic ou estragon



Curry ou curcuma



2 càs d'huile d'olive



2 oeufs battus

Préparation

1. Préchauffer le four Th 7 (210°C) Enlever la peau du saumon.
 2. Poser un plat rectangulaire, au centre du four, rempli à moitié d'eau pour le bain marie
 3. ou bien faire cuire à chaleur tournante.
- Pour la consistance, on peut :
4. Soit mixer au robot les filets de poisson crus avec q.q. gouttes de citron jaune, plus parfumé. La structure est plus fine, (Hachoir à viande et non hachoir à lame)
 5. Soit écraser les filets uniformément à la fourchette, après 10mn en court bouillon. La structure est plus consistante.
 6. Ciseler le basilic (ne pas le hacher sinon perte du parfum) ou l'estragon suivant goût.
 7. Verser les poissons dans un saladier puis incorporer un à un les autres ingrédients en remuant à la spatule. Coriandre, crème fraîche, tomate, œufs battus, huile d'olive, basilic.
 8. On peut rajouter une càs de curry ou de curcuma, pour rehausser le goût et la coloration.
 9. Vérifier l'assaisonnement, rajouter ¼ de verre de vin blanc sec. Au besoin, saler légèrement.
 10. Tapisser le fond d'un moule à cake rectangulaire avec du papier cuisson. (Démoulage facile)
 11. Verser la préparation dans le moule, étaler avec une fourchette.
 12. Poser le moule au milieu du four. Faire cuire environ 40 min à 210°C (TH 7).
 13. Démouler à froid ou tiède suivant votre choix.
 14. Option : Sauce estragon : Mélanger dans une casserole, le vin avec le fumet de poisson, l'estragon haché puis laisser chauffer quelques minutes à feu très doux. Ajouter ensuite la crème, puis laisser épaissir en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
 15. Servir bien frais avec une mayonnaise au basilic et citron, ou tiède avec la sauce estragon, suivant votre goût. Ou bien froid avec la bouteille de Nuoc Mam à coté

* * * 25 juillet 2019 * *