

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

à servir avec une crème fouettée au citron, cela donne une **entrée fraîche** et **légère**, elle a même un goût de **reviens-y**. La terrine peut être préparée à l'avance.



500 g de cabillaud 500 g de merlan 200 g de crevettes 4 blancs d'oeuf 25 cl de crème	1 bouquet de cerfeuil Aneth 1/2 cc de coriandre moulue Sel Beurre Huile d'olive
--	--

Coupez au **couteau** en gros dés les filets de poisson. Vous pouvez utiliser un robot mais vous obtiendrez une purée moins goûteuse à moins peut être de mettre dans le robot des petites quantités de poisson et de ne pas mixer trop longtemps.

Comme souvent, je préfère le faire au couteau pour être sûre du résultat. Il est parfois nécessaire d'enlever les arêtes avant de commencer à découper les filets.



Préchauffez le four à **200 °**

Dans un saladier, à la fourchette, battez les **blancs d'oeufs**. Ajoutez le **crème**.

Saupoudrez de coriandre moulue et de sel.

Ciselez les herbes. Versez-les dans le saladier. Mélangez à la fourchette.

Ajoutez les dés de poisson.

Beurrez un **moule à cake**. Versez la préparation jusqu'à la moitié du moule. Disposez les crevettes sur toute la longueur et finissez avec le poisson.

Coupez une feuille de **papier aluminium** de la longueur et largeur du moule à cake. Huilez-le et posez-le sur le dessus du moule.

Versez de l'eau chaude dans un plat allant au four et pouvant accueillir le moule à cake. Posez le moule à cake et enfournez pour **40 minutes** de cuisson au bain-marie.

Laissez refroidir dans le four, porte ouverte, avant de laisser la terrine au frigo pendant au moins 3 heures.

Démoulez, attention la terrine peut rendre un peu d'eau. Découpez délicatement et déposez sur une assiette.

Vous pouvez servir avec une **mayonnaise**, moi je préfère avec une **crème citronnée** mais une sauce de **fromage blanc au cerfeuil** fera merveille.

Station gourmande © 2005

<http://stationgourmande.canalblog.com>

email : aerolland@free.fr