

Terrine de poisson

Entrées

Posté par: franck

Publiée le : 12/12/2004 8:10:00

Terrine de poisson

8 Oeufs.
Du concentré de tomates
Du Cogniac
Poisson (Lieu noir..Etc)
Sel, poivre, beurre
Moule 4 quarts.
Huile, ketchup, whisky, moutarde.

Battre les œufs en omelette avec un batteur ou à la main.

Saler, puis poivrer à votre goût!

Mettre une cuillère à soupe de concentré de tomate et mélanger. Incorporez bouchon de Cognac dans l'omelette. Quand l'omelette mousse bien c'est qu'elle est faite.

Préparez votre poisson à la vapeur avec un peu de sel dessus et éventuellement des herbes.

Une fois cuit, laisser refroidir le poisson. Il faut le moins d'eau possible sur le poisson!
Beurrez le moule. Puis dressez les morceaux de poisson dans le fond du moule. Versez l'omelette dessus.

Préchauffez le four à 150° à 160° ou thermostat 6, et une fois chaud, mettre le moule dans le four au bain marie dans un grand plat rempli d'eau. Le laisser pendant 30 mn. (il faut qu'il gonfle un peu et soit doré).

Sortez le moule, démoulez-le et mettez la terrine au frigo. Préparez une sauce qui va bien avec:
Dans un bol, mettre un jaune d'œuf, une bonne cuillère à soupe de moutarde, une pincée de sel et du poivre. Avec un batteur électrique, mélanger le tout en incorporant l'huile végétale, en petit filet.

Une fois montée et ferme, mettre une cuillère à café de ketchup, et une cuillère à soupe de whisky, puis remélanger. Goûtez. Et voilà !

Vous pouvez remplacer le whisky par de l'ail. C'est bon aussi. Dresser la terrine en tranche sur un

long plat.