

Terrine de poissons en 2 couleurs

Pour un moule à cake de 25 x 7 cm

Four à 170°

40mn de cuisson

Très facile

500 gr de filets de merlan

150 gr de filet de truite fraîche (ou saumon)

2 blancs d'oeufs

125 gr de crème épaisse entière

2 échalotes

2 belles càs de persil émincé (ou des épinards juste "tombés" dans la poêle

6 gr de sel (pesé juste)

1 gr de poivre

1 pincée de piment de Cayenne (facultatif)

Mixez ensemble le merlan et les échalotes pelées

Ajoutez les blancs d'oeufs

Mixez à nouveau pour bien incorporer les blancs à la masse de poisson

Ajoutez la crème fraîche, le persil, l'assaisonnement

Coupez la truite (ou le saumon) en gros morceaux et incorporez-les à l'appareil

Vous pouvez aussi commencer à remplir la terrine et posez les morceaux de poisson "rose" au fur et à mesure du remplissage

Beurrez généreusement la terrine : la mienne était en silicone mais j'ai graissé quand même pour être sûre de bien démouler !

Couvrir d'un papier alu et mettez à cuire 40 mn à 170°

Laissez refroidir complètement

Démoulez

Décorez de fines tranches de citron, de roquette et d'un filet de crème de vinaigre balsamique