



A base de poissons et fruits de mer

Terrine de brochet aux fines herbes



1h05 20 min 45 min

158 0

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la terrine de brochet

- Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper la chair du brochet en morceaux. Réserver quelques dés de poisson et mixer le reste.
- 3 Verser la crème puis les oeufs et le vin blanc puis mixer de nouveau. Assaisonner et réserver.
- 4 Couper le saumon fumé en petits morceaux. L'ajouter à la préparation.
- 5 Ciseler le cerfeuil et l'estragon avec un couteau éminceur et l'incorporer à la préparation.

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la terrine de brochet

400 g Brochet(s) entier(s) 20 cl Crème fraîche épaisse

2 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s)

60 g Saumon fumé

- 4 c. à soupe Vin blanc
- 8 tige(s) Estragon
- 8 tige(s) Cerfeuil
- 1 Sel
- 1 Poivre

Étape 2

Cuisson

- Beurrer un plat à cake et verser la préparation. Lisser le dessus à la cuillère.
- Tapoter le moule sur le plan de travail afin d'éliminer les bulles d'air.
- Remplir un plat d'eau et disposer dedans le moule à
- Faire cuire la terrine en bain-marie environ 45 min. La terrine est prête quand une pointe plantée au centre

ressort bien nette.

Étape 3

Dressage

- Attendre que la terrine ait bien refroidie avant de la démouler puis réserver au frais jusqu'au service.
- 2 Servir en tranche avec une sauce béarnaise tiède.