



A base de poissons et fruits de mer

Terrine de brochet aux fines herbes



1h05 **20 min** **45 min** **0** **158**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 1

Préparation de la terrine de brochet

- 1 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.

Étape 2

Cuisson

- 1 Beurrer un plat à cake et verser la préparation. Lisser le dessus à la cuillère.
- 2 Tapoter le moule sur le plan de travail afin d'éliminer les bulles d'air.
- 3 Remplir un plat d'eau et disposer dedans le moule à cake.
- 4 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

- 1** 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.