



A base de poissons et fruits de mer

Terrine de sardines aux aromates



13h15	30 min	45 min	12h	346
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Réserver la moitié des sardines entières et placer les autres dans le bol du mixeur avec l'échalote grossièrement coupée, le petit bouquet de persil et les brins de ciboulette.
- 3 Mixer par impulsions jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse. Poivrer et mixer à nouveau.
- 4 Verser dans un saladier et ajouter les aromates : sel de céleri, thym, romarin et estragon en poudres. Mélanger. Ajouter le jus de citron.
- 5 Ajouter les oeufs et la crème. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
- 6 Verser une couche de préparation au fond du moule à cake, recouvrir de filets de sardines fraîches réservées, couvrir d'une nouvelle couche de préparation, de sardines fraîches et procéder de même jusqu'à épuisement en terminant par une couche de préparation.
- 7 Placer au four préchauffé et laisser cuire 30 min.

1 kg **Filet(s) de sardines**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 botte(s) **Persil plat**
1 tige(s) **Ciboulette**
1 **Echalote(s)**
1 trait **Jus de citron**
1 c. à café **Sel de céleri**
1 c. à café **Thym**
1 c. à café **Estragon**
1 c. à café **Romarin**
1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer du four et laisser entièrement refroidir. Couvrir et laisser au réfrigérateur 12 heures minimum avant de déguster.