

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



60 MIN

REPOS 30 MIN



8 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TERRINE DE TRUITE

Ingrédients

- Truite 500 g
- Œufs 3
- Crème fraîche liquide 20 cl
- Ciboulette
- Beurre 20 g
- Sel poivre

- Faites préchauffer le four à 200°C (th.7) en y glissant un grand plat rempli d'eau qui servira à cuire la terrine au bain-marie. Rincez puis essuyez la ciboulette dans du papier absorbant, puis ciselez-la finement (vous pouvez la remplacer par de l'aneth, qui se marie aussi très bien avec le poisson).
- Ensuite, battez les œufs avec la crème liquide dans un saladier. Hachez les filets de poisson (sans la peau) au robot, et retirez les arêtes si besoin, puis mettez la chair obtenue (en l'égouttant au besoin dans vos mains) dans le saladier. Ajoutez la ciboulette ciselée puis salez et poivrez. Mélangez bien le tout. (Si vous voulez parfumer légèrement, vous pouvez incorporer 2 c. à soupe de vin blanc).
- Beurrez un moule à cake, versez-y l'appareil à terrine, placez le moule dans le bain-marie, et enfournez-le pendant environ 1 heure (comme pour un gâteau, la terrine sera cuite quand la lame d'un couteau en ressortira à peine légèrement humide).
- À la sortie du four, laissez refroidir la terrine de poissons sur une grille, puis réfrigérez-la. Au moment de la servir, démoulez la terrine sur un plat de présentation et découpez-la en tranches, ou pourquoi pas en cubes. Servez bien froid accompagné de mayonnaise faite maison ainsi que d'une salade verte assaisonnée.