

Les recettes de nos chefs



Photo non contractuelle

La terrine aux trois poissons du chef Mustafa

LE KOU-DE-TA À JARD-SUR-MER

INGRÉDIENTS :

300g de filet de saumon (sans la peau)
200g de filet de merlu
100g de dés de saumon fumé
40g d'oeuf de truite
6 poivrons pelés en bocal
1 échalote
1 citron
4 brins d'aneth
1 oeuf entier et 2 blancs d'oeuf
15cl de crème liquide
2 tranches de pain de mie
1 c. à soupe de fumet de poisson en poudre
Sel, poivre

ETAPE 1

Mixez le pain écroûté avec l'oeuf entier, les blancs et l'échalote. Ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron, 1 c. à soupe de zeste de citron, la crème liquide, le fumet de poisson, le sel et le poivre. Mixez les deux tiers de la préparation avec le saumon frais et les dés de saumon fumé. Mixez le tiers restant avec le filet de merlu. Egouttez les poivrons pelés puis taillez-les en lanières.

ETAPE 2

Mélangez la moitié de la préparation au saumon avec les oeufs de truite. Versez au fond d'un moule à cake anti-adhésif. Ajoutez quelques lanières de poivrons pour créer une séparation et recouvrez de la préparation au poisson blanc. Parsemez de nouveau de lanières de poivron. Terminez avec le restant de la préparation au saumon et des lanières de poivron.

ETAPE 3

Tassez le tout à la main. Déposez la terrine dans un bain marie d'eau frémissante et couvrez-la de papier aluminium. Laissez 45 minutes au four chauffé à 150°C. Laissez refroidir ensuite dans le bain marie avant de réserver 12h au réfrigérateur.

ETAPE 4

Servez la terrine démoulée parsemée d'oeuf de truite et d'aneth. Dégustez !