

Terrine de poisson

- Pour 6 personnes
- Temps de préparation : 30 minutes
+ 4 heures de repos
- Matériel : casserole, 1 moule à cake, 1 saladier.



*Recette proposée par Laura S.,
pour le concours de recette Herbamare.*

Ingrédients

7 œufs	1 échalote hachée
12 bâtonnets de surimi	1 sachet de gelée de Madère
1 boîte de miette de thon au naturel	4 CS de mayonnaise
1 barquette de tomates cerise	Sel Herbamare® Original
Brins de persil et de ciboulette	

Préparation

Délayer le sachet de gelée au Madère dans 250 ml d'eau, chauffer jusqu'au premier bouillon, puis laisser refroidir sans la laisser prendre.

Verser un fond de gelée liquide dans un moule à cake, quelques moitiés de tomates cerise, face coupés sur le fond du moule, un brin de persil et de ciboulette et quelques petits morceaux de surimi. Mettre au réfrigérateur le temps que la gelée prenne.

Faire durcir les œufs, les écaler et les écraser à la fourchette. Les mélanger avec le reste de surimi grossièrement haché à la fourchette, les miettes de thon, la mayonnaise, les herbes et l'échalote finement ciselées ainsi que le sel Herbamare®. Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter la gelée liquide mais refroidie, mélanger puis verser délicatement cette préparation dans le moule.

Réserver minimum 4 heures au réfrigérateur.

Démouler la terrine au moment de servir en la retournant sur un plat.

Astuce

Pour ce plat, vous pouvez remplacer Herbamare® Original par Herbamare® Océane.

