

Pain de Poisson

Ingrédients pour 6 personnes

- 400 grammes de chair de poisson (cabillaud, saumon . . .)
- 4 œufs
- 1/2 citron vert
- 4 branches de coriandre
- 10 brins de ciboulette fraîche
- 15 cl de crème liquide
- Sel
- 3 pincées de piment en poudre
- 1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 30 grammes de beurre



Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

Préparation

Préchauffez le four à 180°

Dans le bol d'un robot ou à la main, mélangez la chair de poisson avec les œufs

Pressez le citron vert

Ciselez la coriandre et le ciboulette

Dans un saladier, mélangez la chair de poisson mixée avec le jus de citron, les herbes, la crème, du sel et le piment

Ajoutez l'huile et mélangez bien

Beurrez une terrine, puis versez-y la préparation

Cuire la terrine au bain-marie au four pendant environ 30 à 35 minutes

Laissez refroidir avant de servir

