

Terrine de poisson.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :
600 g de poisson et/ou crustacés
4 œufs
30 cl de crème liquide
Ciboulette, estragon
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites cuire vos poissons/crustacés à la vapeur, 100°C, 100% d'humidité. Le temps de cuisson dépend de la nature de l'ingrédient.
- Dans un moule à cake, déposez vos morceaux de poissons/crustacés.
- Dans un récipient, battez les œufs avec la crème, les herbes, le sel et le poivre.
- Versez cette préparation dans le moule à cake.
- Enfouez dans votre four combiné-vapeur pendant 40 min à 180°C, 100% d'humidité.
- Démoulez et mettez au réfrigérateur au moins 12h.

Variante

- C'est une base que vous pouvez ensuite décliner avec les ingrédients de votre choix (légumes, poulet...).