

# La Marmite de Claude

## TERRINE DE POISSON BLANC AUX CREVETTES (ou saumon)

### **INGREDIENTS : (pour 6 personnes)**

*1 kg de poisson blanc  
200 g de grosses crevettes roses ou 200 g de filet de saumon  
2 grosses échalotes  
2 oeufs  
40 cl de crème fraîche  
Sel et poivre*

### **RECETTE**

*Peler les échalotes.  
Hacher ( avec un hachoir à viande ) le poisson blanc et les échalotes.  
Décortiquer les crevettes. ( garder 3 crevettes pour la déco)  
Mettre le poisson blanc haché dans un saladier avec les oeufs, la crème fraîche, les crevettes.  
Assaisonner sel et poivre selon goût.  
Remuer bien pour faire un mélange homogène.  
Remplir le moule à cake beurré, égaliser bien le dessus.  
Recouvrir d' une feuille d'aluminium et mettre dans un bain marie au four à 200° pendant 40 mn.  
Après refroidissement, démouler mettre dans un plat de service, décorer de mayonnaise "maison" avec une poche à douille suivant votre imagination. Rajouter 3 ou 4 crevettes  
Servir frais avec un bol de mayonnaise.*

### **VERSION SAUMON**

*Peler les échalotes.  
Hacher ( avec un hachoir à viande ) le poisson blanc et les échalotes  
Mettre le filet de saumon en bandes de 1 cm sur 1cm  
Mettre le poisson blanc haché dans un saladier avec les oeufs, la crème fraîche,  
Assaisonner sel et poivre selon goût.  
Remuer bien pour faire un mélange homogène.  
Prendre un moule à cake beurré et le remplir de farce sur 1/3 de la hauteur, installer les bandes de saumon, rajouter 1/3 de farce, les bandes de saumon, rajouter de nouveau 1/3 , égaliser bien le dessus  
Recouvrir d' une feuille d'aluminium et mettre dans un bain marie au four à 200° pendant 40 mn.  
Après refroidissement, démouler mettre dans un plat de service, décorer de mayonnaise "maison" avec une poche à douille suivant votre imagination. Rajouter 3 ou 4 crevettes  
Servir frais avec un bol de mayonnaise.*