

TERRINE AUX TROIS POISSONS

Préparation et cuisson : 2 heures 30 minutes

Temps de repos : 1 heure

Pour 6 à 8 personnes :

- 300 g de pâte brisée
- 600 g de filets de saumon
- 400 g de filets de lotte
- 300 g de filets de merlan
- 6 œufs
- 50 g de crème fraîche
- 2 carottes
- 3 cuillères à soupe de petits pois
- 1 tomate
- ½ verre de vin blanc sec
- beurre
- Sel & poivre
- Pour décorer : 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four th 6 / 7 (180° C)

Préparez une pâte brisée et laissez-la reposer 1 heure.

Mettez une casserole d'eau à bouillir. Passez au mixer les filets de merlan.

Ajoutez les œufs, la crème fraîche, le sel et le poivre. Malaxez bien le tout.

Epluchez les carottes et petits pois. Jetez-les dans l'eau bouillante et faites-les blanchir 5 minutes.

Egouttez. Coupez les carottes en petits cubes. Pelez la tomate. Epépinez-la, Découpez la pulpe en petits dés.

Ajoutez carottes et la tomate à la farce ainsi que les petits pois. Beurrez un moule à cake. Prélevez une petite partie de la pâte brisée (environ ¼) pour recouvrir le pâté.

Étalez les ¾ restants et garnissez-en le moule en laissant déborder à l'extérieur 2 cm de pâte environ.

Garnissez le moule de couches alternées de farce et de filets des 3 poissons. Étalez le morceau de pâte mis de côté en formant un rectangle aux dimensions du dessus de moule. Posez ce couvercle sur la farce.

Humectez les bords de pâte qui dépassent du moule et rabattez-les sur le couvercle.

Soudez en pinçant les bords. Battez le jaune d'œuf avec 1 cuillère à café d'eau et dorez au pinceau le dessus du pâté. Au centre, découpez un petit trou rond pour former une cheminée et laissez s'échapper la vapeur de cuisson. Maintenez -le ouvert à l'aide d'un petit carton roulé en cheminée. Faites le cuire 1 heure à four moyen.