

Terrine de merlu

Ingrédients pour 10 personnes

- 500 g de chair de merlu
1 variété ou plusieurs mélangées
- 4 œufs,
- 400 g de crème fraîche liquide,
- sel, poivre,
- 100 g de beurre fondu,
- herbes : ciboulette, persil.

Mixer la chair.

Ajouter les œufs.

Bien mélanger.

Ajouter la crème et le beurre fondu.

Saler, poivrer, ajouter les herbes.

Mettre dans un moule à cake.

Bien beurrer.

Cuisson 1 h au bain-marie th. 7.

Servir froid.



FranceAgriMer

La Maison des Mouettes - Joban LECLERRE - Meilleur Ouvrier de France 2007

1, rue des Claires - 17440 AYTRÉ - LA ROCHELLE SUD

Ces recettes vous sont offertes par les marins pêcheurs