

Recette de M^{me} Bigot

TERRINE de POISSON à la BISQUE de HOMARD

Pour 6 à 8 personnes : I Kilo de poisson (cabillaud, congro ou, pour un repas plus fin, de la lotte)

- 6 Oeufs
- I Petite boîte de 250 Grs de bisque de homard
- 2 Cuil. de crème fraîche
- I Citron
- Sel et poivre.



Préparation : 15 mn
 Cuisson : 10 mn au court bouillon
 30 mn au four (th. 6-7)

Faites bouillir une casserole d'eau salée à laquelle vous aurez ajouté un jus de citron. Quand l'eau bout, retirez-la du feu et laissez refroidir 5 mn. Plongez le poisson dans cette eau citronnée, remettez sur feu doux pour faire cuire le poisson 10 à 12 mn dans cette eau frémissante. Egouttez, retirez peaux et arêtes et coupez la chair en dés assez gros. Dans un grand bol, battez les 6 oeufs ~~xxx~~ entiers avec 2 cuill. de crème fraîche (ou I petit pot), délayez le mélange avec le contenu d'une boîte de 250 Gr. de bisque de homard, goûtez, rectifiez l'assaisonnement.

Beurrez un moule à cake, et disposez à l'intérieur les dés de poisson; versez la sauce dessus en veillant à ce qu'elle s'infilte bien entre les morceaux, posez le moule dans un récipient contenant de l'eau, enfournez le tout et laissez cuire pendant 30 à 35 mn (th. 6-7).

Vérifiez la cuisson en enfonçant une longue aiguille ou un couteau pointu au coeur de la terrine.

Démoulez, laissez refroidir complètement. Faites glisser sur un plat, garni d'une "chiffonnade" de laitue et servez avec une mayonnaise bien relevée.

Sauce - mayonnaise + crème fraîche battue + Ketchup
 // // sauce de Tabasco + cognac + échalottes fardées et
 -----oOoOo----- /pices au chinois