

Terrine de poisson au basilic



6 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 400 g de pavés de saumon
- 300 g de filets de poisson blanc
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 oeufs battus
- 1 petit bouquet de basilic ciselé
- sel, poivre

Préparation

Mixez au robot les filets de poisson crus, versez-les dans un saladier puis incorporez un à un tous les ingrédients (le concentré de tomates, les oeufs, la crème fraîche, le basilic, sel et poivre). Vérifiez l'assaisonnement.

Tapissez le fond d'un moule rectangulaire avec du papier de cuisson. Versez la préparation, faire cuire environ 40 minutes au bain marie, à 210 degrés (thermostat 7).

Démoulez froid.

Servez bien frais avec une mayonnaise ou une sauce au yaourt au basilic et au citron.