



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par
Georges Perrin



Terrines de coquillages
et poissons du pays

Type plat : Entrée chaude

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 1h30 mn

> Ingrédients

- 1 kg de sauteur
- 1 kg d'araignée de mer
- 500 g de filet de perroquet
- 1 kg de patate douce
- 3 œufs
- 10 brins de ciboulettes
- 10 cl vin blanc
- 100 g de crème fraîche
- 1 combava
- 2 échalotes
- sel poivre

> Préparation

- Ciseler les échalotes et les faire revenir dans une casserole.
- Ajouter le vin blanc, de l'eau et les coquillages bien lavés.
- Cuire le tout 20 mn et garder 10 cl de jus de cuisson.
- Eplucher, laver et râper finement les patates douces.
- Hacher au mixer le filet de perroquet.
- Décortiquer les coquillages (un marteau sera nécessaire pour les araignées) et les hacher.
- Bien mélanger les œufs, la crème, les patates douces râpées, la ciboulette ciselée, le sel, le poivre, la chair de poisson et les 10 cl de jus de cuisson. Râper légèrement la peau du combava.
- Mettre le tout dans la terrine avec le couvercle. Cuire 1h30 à 180° au bain marie.