

## Terrine de poisson aux légumes :

Ingrédients pour une terrine (8 à 10 tranches) :

- 600 g de poisson blanc (églefin, limande...)
- 2 œufs et 2 blancs d'œuf
- lardons allumettes
- 4 tranches de pain de mie
- légumes selon la saison (asperges vertes, fèves, poireaux...)
- lait
- sel, poivre, citron

Faire tremper le pain de mie dans un peu de lait.

Faites revenir les lardons.

Blanchir les fèves ou les asperges selon la saison.

Passer les filets de poisson au hachoir à viande puis au mixeur pour une farce fine. Vous pouvez effectuer cette opération en incorporant le pain de mie trempé et le lait.

Incorporer les œufs et les blancs d'œuf à cette farce puis les lardons, le citron, le sel et le poivre.

Procéder au montage de la terrine :

Tapisser le moule à cake d'un papier sulfurisé ou d'un film spécial pour cuisson.

Verser une couche de farce puis incorporer les légumes puis une nouvelle couche de farce.

Faire cuire au four au bain marie à 180 ° pendant 1 heure,