

TERRINE DE LIMANDE

pour 6 personnes

| | |
|------------|---|
| 2 | échalotes |
| 1 bouquet | ciboulette |
| 5 c.s. | huile d'olive |
| 500 gr. | filet de limande ou autre poisson fin |
| 1 c.s. | bouillon de légume en poudre |
| 2 dl. | vin blanc corsé (Sauvignon, Pouilly, Bourgogne aligoté, etc.) |
| 2 dl. | crème entière |
| 6 feuilles | gélatine |
| | sel, poivre |
| 400 gr. | cornes d'abondance |
| 2 c.s. | huile olive |
| 2 c.s. | beurre |
| 2 dl. | vin blanc |
| 1 bouquet | persil |

Terrine

- 1) Plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- 2) Couper très fin les échalotes et la ciboulette
- 3) Faire revenir l'échalote et la ciboulette dans l'huile d'olive. Ajouter les filets de limande et les dorer un peu
- 4) Ajouter le vin et le bouillon, saler, poivrer et couvrir pour cuire à feu doux durant 10 minutes
- 5) Eteindre le feu, ajouter la crème et laisser couvert sur la plaque éteinte durant 5 minutes.
- 6) Mixer le mélange dans la casserole encore chaude
- 7) Verser le mélange dans un moule à terrine, ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger à la spatule.
- 8) Laisser refroidir un après-midi ou une nuit, d'abord dehors au frais puis dans le frigo.

Accompagnement

- 1) Laver les champignons et hacher très fin l'échalote et le persil.
- 2) Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive, 2 c.s. de beurre et un peu de persil. Ajouter les champignons, les brasser un moment à feu vif puis laisser étuver à feu doux environ 20 minutes dans 2 déci de vin blanc jusqu'à ce que le jus soit un peu réduit.

Couper la terrine en tranches d'un petit centimètre d'épais et les cornes d'abondance, servir.