

Compile de Terrines de Poissons et Fruits de mer

Les recettes qui suivent, proviennent de la plupart des contributeurs du groupe de discussion fr.rec.cuisine que je remercie au passage. Il y a donc 99 chances sur 100 pour que ces recettes aient été testées et approuvées par leurs auteurs respectifs.

Un immense merci à François Leloup feloup@club-internet.fr qui m'a envoyé la majorité des recettes ici présentes.

Si vous désirez compléter cette compile, n'hésitez pas à le signaler auprès de Jean Tamayo jean.tamayo@laposte.net ou à moi-même patrick.nouaille@free.fr

Si vous avez un doute sur la réalisation d'une recette, envoyez un mail à l'auteur de cette dernière. Celui-ci se fera un plaisir de vous renseigner.

Il n'y a pas, pour des raisons de manque de temps, de sommaire. Cette compile est cependant disponible en format html et où il y a un index des recettes. N'hésitez pas à me le demander si cela vous intéresse.

Avant de vous livrer cette compile, voici une définition de la sardine :

« Sardine : petit poisson sans tête qui vit dans l'huile » [Léo Campion (*chansonnier et caricaturiste français*)]

Pain de poisson à la tomate	3
Rillettes de truites roses	4
Terrine de saumon	5
Terrine de truite (ou saumon) fumée aux courgettes	6
Terrine de poisson à la crème de ciboulette	7
Terrine de crabe aux crevettes	8
Rillettes de saumon	9
Rillettes de maquereaux	10
Pâté poisson et crabe	11
Principales abreviations de Meal-Master/Mastercook	12
Empanada aux coques	13
Mousses de poisson, recette générique	14
Pâté de maquereau fumé et de truite en terrine	15
Petits pâtés aux crevettes	16
Potted herrings	17
Potted Shrimp	18
Rillettes de maquereaux	19
Rillettes de maquereaux, Saveurs no. 96	20
Terrine de crabe pimentée, à la sauce de soja	21
Terrine de poisson aux petits légumes	22
Terrine de poisson, une recette générique	23
Terrine de poissons au micro-ondes	24
Terrine de raie aux poivrons grillés	25
Terrine de sardines, fromage frais et harissa	26
Terrine de saumon	27
Terrine de saumon aux épices	28
Terrine de saumon à la ciboulette	29
Terrine de saumon du Bajazzo	30
Terrine de saumon et de lotte au citron vert	31
Terrine de St Jacques	32
Terrine de truite - "Truicte en pastez"	33
Terrine de truite fumée	34

Pain de poisson à la tomate

- 400g de poisson
- 150g de mie de pain (éventuellement du pain de mie)
- 1 tasse de lait
- 30g de beurre
- 2 blancs d'oeufs.

Pour la sauce :

- 4 tomates
- 3 cs huile d'olive
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier
- 3 cs de vin rouge. (quand je n'ai pas le temps de faire la sauce, je mets de la sauce toute prête en bocal pour les pâtes, style sauce à spaghettis, Dolmio ou autres).

Faire cuire le poisson au court bouillon. Faire tremper la mie de pain dans le lait. Préparer la sauce : peler l'ail et l'oignon et les émincer. Couper les tomates en quatre. Mettre l'huile à chauffer, quand elle grésille mettre l'oignon à dorer 2 mn puis l'ail, le laurier, les tomates, sel et poivre. Laisser cuire 15 mn en couvrant. Ajouter le vin et laisser cuire encore 10 mn sans couvrir cette fois-ci.

Passer le poisson, la mie de pain et la sauce à la moulinette (moi je fais au presse-purée, mais c'est dur, sinon on peut faire au robot mais un bon hachoir à main avec une grille fine est l'idéal). Bien mélanger. Préchauffer le four à 210° (th 7).

Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent, bien mélanger mais doucement.

Beurrer (perso, je mets du papier cuisson, ça évite le beurre et ça ne colle jamais) un moule à cake ou une terrine selon la forme que l'on veut donner au pain de poisson (je trouve que le moule à cake est très bien car ça fait des tranches d'une taille raisonnable) et remplir le moule de la préparation. Faire cuire environ 45 mn. Le dessus doit être bien doré, on peut vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau quand elle ressort sèche c'est cuit !

Servir froid avec de la mayonnaise..... Pendant un temps je faisais deux mayonnaise : une nature et une pimentée (mayonnaise nature en ajoutant un peu concentré de tomates et une pointe d'harissa).

C'est plutôt à manger en entrée....

Recette testée, retestée, archi-testée et partagée par :

N@th - nanathalie@oreka.com

Rillettes de truites roses

Ingrédients

500g de truites saumonées (ou à défaut, 500g de filets de cabillaud)
4dl de vin blanc
1dl d'huile d'olive
9 cl de cognac
Sauce vin blanc*
100 g d'échalotes ciselées et 40g de ciboulette hachée
1 litre de moules
Carottes et vert de poireau taillé en julienne (pour le décor)
200g de beurre en pommade
Sel, poivre et une petite pincée de piment de Cayenne

Méthode

Lever les filets de truites
Mélanger dans un rondau (ou autre récipient allant sur le feu), les filets avec le vin blanc, l'huile d'olive, le cognac, les échalotes ciselées et la ciboulette hachée
Saler, poivrer et faire macérer environ 45 minutes
Ensuite, cuire le poisson dans sa marinade (attention, bien surveiller la cuisson)
En fin de cuisson, égoutter les filets, les écraser à la fourchette puis incorporer le beurre en pommade (ne pas avoir peur d'y mettre les mains pour malaxer tout ça il faut que le beurre soit bien incorporé)
Vérifier l'assaisonnement puis mettre dans un moule à cake et au frais pendant 4 heures minimum ou toute la nuit si la préparation est faite la veille
Penser à conserver le jus de cuisson (marinade) pour éventuellement faire une sauce qui accompagnera le plat principal

* Sauce vin blanc

1 litre de fumet
50 g d'échalotes
5 dl de vin blanc
10 cl de crème fraîche
80 g de beurre
Sel et poivre blanc

Suer les échalotes ciselées
Ajouter le vin blanc, réduire 9/10^{ème}
Ajouter le fumet de poisson et réduire à l'état sirupeux
Ajouter la crème et réduire à l'état de sauce
Hors du feu, monter au beurre
Rectifier l'assaisonnement
Couvrir et tenir au bain-marie à 60°C maximum

D'après une recette de Patrick Nouaille
patrick.nouaille@free.fr
www.cuisinepour tous.fr.st

Terrine de saumon

Ingrédients

150 gr. farine blanche (panade)
3 pce oeufs (panade)
60 gr. beurre (panade)
4 dl. lait (panade)
3 gr. sel et poivre 1kg ~ 60gr. (panade)
1 gr. muscade moulue (panade)
20 gr. Sel
6 pce blancs d'œufs
8 dl. crème double
900 gr. saumon chair net

Instructions

Passer la chair de saumon à la grille fine
Délayer tout les ingrédients de la panade et cuire à feu doux, sans cesser de remuer.
Mettre dans le batteur, ajouter la chair de poisson passée
Assaisonner
Incorporer les blancs, bien travailler
Laisser reposer au frigo une après-midi
Ajouter rapidement la crème
Mouler, bien tasser. Cuire au bain-marie 45 minutes au four. Laisser refroidir. Trancher.

D'après une recette personnelle de Serge Crettenand

serge@cafegourmand.ch

www.cafegourmand.ch

base de donnée culinaire : CULINARION

Terrine de truite (ou saumon) fumée aux courgettes

A faire la veille

Ingrédients

300g de truite fumée
1 courgette
1 pomme Granny Smith
2 œufs
15 cl crème fraîche (pas de la liquide)
poivre, ciboulette

Réalisation

Couper la courgette en rondelles et poêler à l'huile d'olive
Beurrer un moule à cake ou à terrine
Couper des rubans de truite et les disposer en croisillons au fond
(après démoulage, ils seront dessus : c'est choli)
Dans un pot à eau, mélanger tous les ingrédients et mixer
Ajouter la ciboulette ciselée. Verser dans le moule
Cuire 60 pendant ½ h (jusqu'à ce que le dessus brunisse)
Laisser refroidir dans le four entrouvert (pour dessiccation) , puis dans le frigo toute la nuit

D'après une recette de Fabien
Fabien.Roqua@cern.ch

Terrine de poisson à la crème de ciboulette

Ingrédients pour un moule à cake

400 g filets de dorade (ou sinon merlan fera l'affaire)
300 g saumon frais (des pavés font bien l'affaire)
4 blancs œufs
300 g épinards (cuits bien égouttés)
200 g carottes
20 cl crème fraîche épaisse

Pour la sauce

50 cl de crème fraîche liquide
1 jus de citron
ciboulette ou estragon

Réalisation

Faire cuire les carottes à la vapeur pendant 10 mn et les mixer. Mixer filets de dorade, bien les mélanger avec blancs d'œufs, la crème, le poivre et le sel. Séparer cette préparation en 3. (un peu plus pour le dernier tiers)
Dans une partie incorporer les carottes, mixer.

Dans une autre incorporer les épinards. (je les avais cuits et mixés la veille, afin qu'ils s'égouttent bien)

Laisser la dernière partie telle quelle (blanche)

Dans un moule à cake beurré (1), mettre une couche de chaque préparation séparée par le saumon coupé en lanière. Au four, au BAIN MARIE, th 180, 45 mn

La sauce : mélanger la crème (env 50 cl), 1 jus de citron (plus ou moins selon les goûts) et les herbes. La recette est à faire la veille

Pour démouler : plonger le moule dans l'eau chaude.

(1) : *Au lieu de beurrer le moule, on peut tout simplement le tapisser de film étirable. Il se démoulera très facilement. (moi j'ai pas essayé cette méthode vu la chaleur du four (180°C))*

D'après une recette de "LM.BOURCIER"

Partagée par Virginie virginie.lalere@infonie.fr

Terrine de crabe aux crevettes

Ingrédients

400 g de chair de tourteau
10 ou 12 grosses crevettes cuites et décortiquées (env. 5 à 6 cm)
2 dl de crème fraîche
3 citrons
2 càs de ketchup
3 cl de Cognac
2 avocats un peu fermes mais mûrs
1 càs d'huile d'olive
1/2 litre de gelée
QS de sel, poivre, aneth et persil haché

Méthode

Emietter la chair de crabe, ajouter le ketchup, le jus d'un demi-citron, la crème, le Cognac, assaisonner et bien mélanger le tout

Mixer la chair des avocats avec le jus d'un citron et assaisonner

Diluer la gelée et ajouter 1/3 à la purée d'avocat et le restant à la chair de crabe

Graisser une terrine, verser la moitié de la chair de crabe, mettre au centre et en long 5 ou 6 crevettes (si elles sont petites, faites en sorte qu'elles forment une bande d'environ 1,5 cm de large tout au long de la terrine), ajouter la purée d'avocat, mettre les 5 ou 6 autres grosses crevettes et terminer avec le crabe

Lisser le dessus et mettre environ 2 heures au frais

Au bout des 2 heures, sortir la terrine et la démouler

On peut la servir avec un coulis de tomate ou sur des tranches de pain grillé, ou....

D'après une recette de Patrick Nouaille

patrick.nouaille@free.fr

www.cuisinepour tous.fr.st

Rillettes de saumon

A faire la veille

Ingrédients

450g de saumon poché (ou les restes d'un saumon cuit en court-bouillon)
180 g de saumon fumé
2 œufs
1 càs d'huile d'olive
40 g de beurre salé
Poivre du moulin
1 càs de vodka

Méthode

Mixer le saumon fumé avec le beurre, les oeufs, l'huile d'olive et la vodka
Ajouter le saumon poché réduit en petits morceaux
Poivrer et mélanger délicatement
Mettre au frais

D'après une recette de Yannick Roland
Testé et approuvé par Patrick Nouaille
patrick.nouaille@free.fr
www.cuisinepourtous.fr.st

Rillettes de maquereaux

Le chinchard et la sardine peuvent remplacer le maquereau

Ingrédients

5 à 6 maquereaux de 200 g.(pour un résultat final de 1 kg de chair)
2 citrons
5 cuillères à soupe de moutarde au poivre vert ou à l'estragon.
(Attention si vous venez de vous procurer la moutarde, réduisez la quantité du fait de sa puissance)
Persil, ciboulette
Court-bouillon
Sel gris de mer

Réalisation

Préparez à l'avance votre court-bouillon qu'il est le temps de refroidir
Nettoyez et lavez vos maquereaux sans oublier d'ôter la petite membrane noire à l'intérieur
Plongez vos poissons dans le court-bouillon froid salé au sel gris puis dès l'apparition des premiers gros bouillonnements, éteignez votre feu, couvrez et laissez en attente 5 minutes
Sortez vos maquereaux et laissez-les refroidir 2 ou 3 minutes pour ne pas vous brûler les doigts
A l'aide d'un couteau ôtez la peau puis détachez les filets de chaque poisson et écrasez la chair
Là deux écoles s'affrontent, la première réunie les adeptes de la fourchette qui donne des rillettes grossières !
La deuxième dont je fais partie passe la chair à la moulinette coupe-coupe à herbe qui donne des rillettes un peu plus fines
Mélangez la pâte obtenue avec la moutarde, le jus des citrons et soit de la ciboulette soit du persil haché finement
Tassez les rillettes dans de petits pots en grès décorés de petits quartiers de citron et de brins de persil

D'après une recette de Illustrcarlos
maudsa@club-internet.fr
Chronos or Chlolesteros
<http://perso.club-internet.fr/maudsa>

Pâté poisson et crabe

Prendre une petite morue ou un colin, faire de préférence des filets, les mettre à saler une nuit dans un plat au frais

Cuire le poisson au court bouillon (non salé)

Cuire les pinces, les décortiquer

Emietter le poisson, ajouter la chair de crabe

Battre 6 oeufs avec une càs de crème fraîche et un peu de concentré de tomate

Ajouter une gousse d'ail et une échalote hachée, une pincée de noix de muscade, poivrer et mélanger l'ensemble

Mettre dans un moule et cuire au bain marie 20 mn Th7

Servir comme vous voulez avec une mayonnaise ou une vinaigrette aux fines herbes, de la salade...

On peut faire la même chose qu'avec du poisson ou qu'avec du crabe !

D'après une recette de Dimitri

rogoff@wanadoo.fr

"Tout sur la coquille Saint Jacques"

<http://www.finemaree.com>

Principales abreviations de Meal-Master/Mastercook

Recipe By :
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00
Categories : Document

Amount Measure Ingredient -- Preparation Method

-- Document

Principales abréviations utilisées dans Meal-Master, Mastercook. La première abréviation est celle utilisée par Meal-master, la seconde celle utilisée par Mastercook. S'il n'y a qu'une seule abréviation, elle est commune aux 2 logiciels.

MM	MC	Designation	Valeur
t	tsp	teaspoon - cuiller à thé	5 ml
tb	tbsp	tablespoon - cuiller de table	15 ml
bn	bn	bunch - bouquet	
c	c	Cup - Tasse	235 ml (souvent arrondi à 1/4 l)
pn	pn	pinch - pincée	
sm	sm	small - petit	
md	med	medium - moyen	
lg	lg	large - gros	
cn	can	can - boîte	
pk	pkg	package - paquet	
pk	pkt	packet - packet	
dr	drop	drop - goutte	
	dz	douzaine	
d	dash	dash - soupçon, goutte, pointe de couteau	
	bunch	bouquet	
	sprig	branchette, tige	

NOTES : Compil réalisée avec la complicité (involontaire...) de René Gagnaux
Mise sous MC : François Leloup, le 12/09/99 fleloup@club-internet.fr

Empanada aux coques

* Exported from MasterCook Mac *

Recipe By :

Serving Size : 4 Preparation Time :1:40

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method

		-- Pour la pâte :
350	g	farine
100	g	d'eau
75	g	huile d'olive
75	g	beurre
5	g	levure de boulanger
		Une pincée de sel
		-- Pour la farce :
2	kg	coques
100	g	poivrons rouges
100	g	d'oignons
2		gousses d'ail
1		feuille de laurier
1/2		botte de persil
		huile d'olive

L'empanada permettait autrefois de faire un plat nourrissant avec des restes de poisson ou de viande. On la prépare maintenant souvent avec des farces plus élaborées. Le restaurant «Roberto» a conservé la présentation rectangulaire authentique.

Émiettez la levure dans une petite quantité d'eau tiédie puis, dans une terrine, mélangez tous les ingrédients nécessaires afin d'obtenir une pâte lisse et molle. Recouvrez d'un linge et laissez gonfler 30 mn dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons, les poivrons et l'ail. Lavez, équeutez le persil, ciselez-le. Faites sauter le tout à l'huile d'olive à feu moyen pendant 15 mn avec la feuille de laurier émietée. Les oignons ne doivent pas colorer.

Faites ouvrir les coques à l'eau bouillante. Décoquetterez-les puis ajoutez-les au mélange précédent.

Étalez la pâte au rouleau sur une surface saupoudrée de farine pour former deux rectangles. Huilez et farinez la tôle à pâtisserie (ou un moule rectangulaire à fond amovible). Foncez-le avec une des abaisses. Étalez la farce sur le fond de pâte puis couvrez avec la seconde abaisse. Pincez les bords humidifiés pour les souder. Faites un petit trou rond sur le dessus pour l'évacuation de l'humidité puis dorez à l'oeuf pour obtenir une croûte bien brillante.

Enfournez pour 40 mn à four préchauffé à 180°C. Servez aussitôt.

Accompagnez d'un vin blanc sec.

NOTES : Sources :

Saveurs No. 69, Avril 1997

Mise sous MC : François Leloup, le 07/05/00

Mousses de poisson, recette générique

* Exported from MasterCook Mac *

Recipe By : La Réunion

Serving Size : 6 Preparation Time : 3:20

Categories : Poissons, fruits de mer

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	de chair de poisson -- voir note (1)
3		feuilles de gelatine (3 X 3gr)
4	tbsps	mayonnaise neutre
200	ml	crème fraîche
2	tbsps	jus de citron
1	tsp	moutarde de dijon

Il est impératif de respecter scrupuleusement les proportions.

Note (1) : Le poisson doit être frais et non surgelé. Du saumon, par exemple.

Portez le court-bouillon à ébullition, coupez le feu et plongez-y le poisson. Laissez refroidir hors du feu a température ambiante

Mettez tremper la gélatine dans l'eau froide quelques minutes, pressez-la et diluez-la dans 1 dl d'eau chaude. Otez la peau et les arêtes du poisson. Hachez-le à la machine ou écrasez-le très finement. Mélangez le poisson , la mayonnaise, le jus de citron, la moutarde, et le poivre du moulin. Ajoutez la gélatine fondue et refroidie. Ajoutez la crème fraîche fouettée .Vérifiez l'assaisonnement (il manque souvent du citron) et versez dans un moule graissé. Laissez refroidir au frigo 2 à 3 heures.

NOTES : Recette partagée par Bernard Boden docteur.boden@guetali.fr sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 27/12/99

Pâté de maquereau fumé et de truite en terrine

Recipe By :

Serving Size : 4 Preparation Time :1:15

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		truites blanches ou roses vidées (soit 450 g)
2		filets de maquereau fumé
2		pommes de terre
2		échalotes
1	tbsp	Cognac
2		oeufs
200	ml	de vin blanc sec
2		baies de piment de la Jamaïque
1		feuille de laurier
		sel et poivre du moulin

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min dans de l'eau bouillante salée. Etêtez les truites et partagez-les en deux.

Pelez et hachez les échalotes. Mettez-les dans une petite poêle, mouillez avec le vin blanc, puis laissez mijoter environ 5 min à feu doux. Salez, poivrez.

Ajoutez les demi-truites, côté peau dessus, pochez-les 3 min dans le vin blanc. Retirez-les de la casserole et enlevez la peau. Coupez la chair grossièrement, mettez-la dans un saladier.

Taillez les pommes de terre en rondelles. Otez la peau des filets de maquereau, émiettez la chair, mélangez-la à celle des truites. Ajoutez le vin aux échalotes, le cognac, deux oeufs, deux baies moulues, du sel puis mélangez.

Chauffez le four à th. 6 (1 80 OC) Etalez la moitié de la préparation dans une terrine de 15 cm, recouvrez de pommes de terre, posez une seconde couche de poisson puis terminez par une couche de pommes de terre.

Garnissez de laurier. Placez la terrine dans un bain-marie et cuisez au four 40 min. Servez tiède ou froid, avec du pain de seigle.

Note :

Si vous réalisez la terrine avec d'autres poissons, mélangez poisson gras et maigre (hareng doux et cabillaud, sardines et lieu).

NOTES : D'après une recette parue dans Cuisine actuelle hors serie, etc 99

Mise sous MC : Francois leloup, 05/06/99

Petits pâtés aux crevettes

Recipe By : Chine

Serving Size : 4 Preparation Time : 0:50

Categories : Poissons, fruits de mer Pâtes et riz
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method

		-- Pour la farce:
500	g	de crevettes moyennes fraîches
		- non décortiquées
1		petit oignon
100	g	de champignons de Paris
2	tbpsps	sauce de soja
1	tbps	d'huile d'arachide
		Quelques pincées de poivre blanc moulu
		Pour la pâte:
1		bol de farine de blé
1/3		bol de tapioca
2		verres d'eau bouillante
1	tbps	huile d'arachide

Confection :

Mettre ensemble farine et tapioca dans un grand saladier. Creuser un puits au centre du mélange puis y verser l'eau bouillante. À l'aide d'une cuiller de bois ou de baguettes, mélanger graduellement farine et tapioca à l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme. Ajouter l'huile, puis pétrir la pâte 3 ou 4 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. La recouvrir ensuite d'un linge humide et la laisser reposer 20 minutes.

Mettre la pâte sur une planche à pâtisserie légèrement huilée. En travaillant avec les paumes, rouler cette pâte d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un cylindre de 2,5 centimètres de diamètre. À l'aide d'un couteau aiguisé, découper la rouleau en tranches de 1 centimètre d'épaisseur. Répartir les tranches sur la surface huilée, à 5 centimètres de distance les unes des autres. Huiler la lame d'un couperet puis, en appuyant légèrement, écraser avec cet instrument les tranches pour obtenir des rondelles d'environ 6 centimètres de diamètre. Recouvrir les rondelles avec une serviette sèche.

Décortiquer les crevettes, ôter les veines dorsales noires s'il y a lieu. À l'aide d'un couperet ou d'un couteau aiguisé, hacher les crevettes finement. Hacher finement oignon et champignons. Dans un saladier, bien mélanger tous les ingrédients pour la farce. Laisser mariner au moins 1 heure au réfrigérateur.

Déposer 2 cuillerées à café de farce au centre de chaque rondelle de pâte, puis refermer la rondelle de façon à former une sorte de poche. Bien souder les rebords en pressant fermement. Disposer les petits pâtés dans des assiettes et les faire cuire à la vapeur sur feu vif pendant 5 minutes.

Remarques :

1. En général, ces pâtés se mangent tout seuls. Mais, pour plus de goût, chaque convive peut les tremper dans de la sauce de soja assaisonnée d'ail haché et de vinaigre.
2. On peut sans inconvénient réchauffer à la vapeur les petits pâtés plusieurs fois. C'est heureux, puisqu'ils se mangent toujours chauds. Si possible, servez-les sur un plat préalablement chauffé. Ils constituent un délicieux snack.
3. Les petits pâtés peuvent se conserver plusieurs mois au congélateur. Pour les consommer, il suffit de les réchauffer à la vapeur 5 minutes, sans décongélation préalable.
4. Ce plat extrêmement digestible est très souvent servi dans les restaurants chinois.

NOTES : D'après une recette partagée par "Joanne" Joanne.Rancourt@wanadoo.fr

Mise sous MC : François Leloup, le 21/06/99

Potted herrings

Recipe By : UK, Pays de Galles

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
6	med	Harengs -- en filets
		Bouillon de poisson (ou eau) -- selon besoin
1		Feuille de laurier
1/2	tsp	Essence d'anchois ou
		Pâte d'anchois
1		Pincée de macis
1		Pincée de muscade
		Poivre noir -- du moulin
4	tbsps	Beurre fondu

Mettez les filets de hareng dans un plat à four. Recouvrez de bouillon de poisson chaud, ou d'eau chaude, et ajoutez la feuille de laurier. Couvrez et cuisez à four préchauffé à 180°C de 15 à 20 minutes.

Laissez refroidir. Otez les filets et enlevez toute arête ou bout de peau qui aurait pu rester. Pilez la chair des poisson au mortier, assaisonnez et remplissez des petits pots en tassant bien. Quand c'est presque froid, versez le beurre fondu sur le dessus.

Conservez au réfrigérateur.

Cette préparation est très bonne avec des galettes d'avoine.

NOTES : Recette extraite de "Welsh fish cookery", de Bobby Freeman, ISBN 0-86243-141-7
Traduction et mise sous MC : François leloup, le 24/10/99

Potted Shrimp

Recipe By :

Serving Size : 8 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Entrées froides
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lb	petites crevettes
240	g	beurre
2	ts	jus de citron frais
1		pincée de muscade -- râpée
1		pincée de macis -- moulu
1/4	ts	Poivre de Cayenne
		sel & poivre

1) Faites bouillir un bonne quantité d'eau salée et plongez y vos crevettes. Au bout d'une minutes vérifiez la cuisson (Elles cuisent très rapidement). Egouttez les immédiatement et décortiquez les une fois refroidies. Coupez les en morceaux d'un petite bouchée.

2) Faites fondre la moitié du beurre a feu moyen, plongez y les crevettes, ajoutez le jus de citron, la muscade, le macis, le cayenne, sel et poivre. Coupez le feu. Repartissez dans des petits bols individuels ou mettez le total dans une belle jatte.

3) Clarifiez le beurre restant en le faisant fondre tout doucement et en écumant toutes les parties solides qui flottent a la surface. Versez ce beurre clarifié sur vos crevettes et réfrigérez immédiatement.

4) Servez frais, ou légèrement réchauffé afin de pouvoir le tartiner. Traditionnellement, on le sert avec de belles tranches de pain complet.

Cette recette peut également être réalisée avec de l'omble-chevalier, du crabe, de la langouste ou du homard, du saumon, ...

*NOTES : D'après une recette partagée par Ian Hoare ianhoare@wanadoo.fr
Trad. et mise sous MC : Francois Leloup, le 7/5/99*

Rillettes de maquereaux

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time : 1:30

Categories : Poissons, fruits de mer Entrées froides

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	Maquereaux -- voir note (1)
2		Citrons
5	tbsps	Moutarde au poivre vert ou à l'estragon -- voir note (2)
		Persil
		Ciboulette
		Court-bouillon
		Sel gris de mer

Notes :

(1) Le chinchard et la sardine peuvent remplacer le maquereau. Prévoyez des poissons qui font environ 200 g chacun. (14/08/00)

(2) Attention si vous venez de vous procurer la moutarde, réduisez la quantité du fait de sa puissance. (14/08/00)

Préparez bien à l'avance votre court-bouillon qu'il est le temps de refroidir. Nettoyez et lavez vos maquereaux sans oublier d'ôter la petite membrane noire à l'intérieur. Plongez vos poissons dans le court-bouillon froid salé au sel gris puis dès l'apparition des premiers gros bouillonnement, éteignez votre feu, couvrez et laissez en attente 5 minutes.

Sortez vos maquereaux et laissez-les refroidir. A l'aide d'un couteau ôtez-leur la peau puis détachez les filets de chaque poisson et écrasez la chair.

Là deux écoles s'affrontent :

La première réunie les adeptes de la fourchette qui donne des rillettes grossières !

La deuxième dont je fais partie passe la chair à la moulinette coupe-coupe à herbe qui donne des rillettes un peu plus fine.

Mélangez à la pâte obtenue la moutarde diluée avec le jus des citrons et soit de la ciboulette soit du persil haché finement. Tassez la pommade obtenue dans des petits pots en grès décorés de petits quartiers de citron et de brins de persil.

NOTES : Source :

Recette partagée par Illustrcarlos et Mnemosyne maudsa@club-internet.fr sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 22/03/2000

Rillettes de maquereaux, Saveurs no. 96

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :0:30

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	kg	petits maquereaux
1		maquereau -- fumé
150	ml	crème fraîche
2	tbsps	moutarde de Meaux
1	tsp	moutarde de Dijon
1		citron vert -- pressé
1	tbsp	coriandre -- hachée
1	tbsp	aneth -- haché
		Sel et poivre

Demandez à votre poissonnier de lever les filets des maquereaux. Préchauffez le four thermostat 7. Otez les arêtes des filets puis posez-les sur une plaque antiadhésive humide. Cuisez-les pendant 5 bonnes minutes au four puis laissez refroidir.

Enlevez la peau des poissons qui se détache facilement. Lavez, séchez les herbes puis hachez-les grossièrement. Chauffez la crème fraîche à feu doux puis ajoutez les herbes et arrêtez la cuisson. Lorsque la crème a refroidi, ajoutez les deux moutardes et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

Enlevez les arêtes du maquereau fumé. Mixez tous les ingrédients au mixeur (crème, filets de maquereaux cuits et maquereau fumé). Rectifiez à nouveau l'assaisonnement si nécessaire et gardez au frais. Servez ces rillettes avec du pain de seigle toasté.

NOTES : D'après Saveurs no. 96, Juillet-Août 2000

Mise sous MC : François Leloup, le 16/07/00

Terrine de crabe pimentée, à la sauce de soja

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
18		oeufs
400	g	de chair de crabe
200	g	d'oignons
2		gousses d'ail
1		poivron rouge
2	tbsp	sauce de soja
1	tbsp	sucré semoule
1		piment doux -- en poudre
1/2	tsp	piment fort -- en poudre
3	tbsp	d'huile
		Sel et poivre

Allumez le four, thermostat 5 (175')

Pelez les oignons et hachez-les finement. Coupez la pulpe du poivron en petits des. Pelez une gousse d'ail et émincez-la.

Fouettez les oeufs dans une terrine, avec sel et poivre.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse anti-adhésive de 28 cm et faites-y blondir ail, oignons et poivron. Ajoutez la chair de crabe en l'émiettant et les piments. Mélangez deux minutes afin de dessécher légèrement le crabe, puis versez la sauce de soja et le sucre. Mélangez 2 minutes jusqu'à ce que le mélange dore.

Ajoutez les oeufs battus et laissez prendre légèrement sur feu doux, en tournant sans cesse, pendant 3 à 4 minutes.

Versez la préparation dans un moule à tarte anti-adhésif de 22 cm et glissez au four.

Laissez cuire 1 h 15, puis laissez refroidir dans le moule.

Servez froid en tranches, avec des rondelles de concombres, des oignons frais, des tomates cerises...

Vous pouvez plonger les tranches de terrine de crabe, au moment de déguster, dans une sauce préparée ainsi :

1 dl de sauce de soja Kikkoman

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 gousse d'ail pressée au presse-ail

Quelques pincées de sucre et de piment.

NOTES : D'après une recette postée par Denis Clément denis_clement@lemarjol.fr

Mise sous MC : Francois Leloup, le 18/05/99

Terrine de poisson aux petits légumes

Recipe By :

Serving Size : 8 Preparation Time :2:00

Categories : Poissons, fruits de mer Entrées froides

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
600	g	colin
400	g	filets de merlan
4		oeufs
3		blancs d'oeufs
250	g	carottes
250	g	haricots verts frais
75	g	mie de pain
30	g	beurre
50	cl	crème fraîche
		sel et poivre
5	tbsps	persil haché
		cerfeuil

Epluchez les carottes, équeutez les haricots verts et les faire blanchir a l'eau bouillante salée : les carottes 10 mn les haricots 5 mn. Coupez les en petits carrés. Faites tremper le pain dans du lait. Coupez le poisson et mixez le avec le pain essoré. Ajoutez les 4 oeufs entiers battus en omelette, la crème, sel, poivre. Versez dans un saladier et incorporez les 3 blancs battus en neige.

Beurrez la terrine, versez la mousse de poisson mélangée aux légumes. Remplissez le moule aux 2/3 et posez le au bain-marie, dans un plat rempli d'eau. Laissez cuire 1 h 30 au four a 150 °. La terrine est cuite lorsqu'elle se décolle du moule. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

Vous pouvez accompagner d'un coulis de tomates, de mayonnaise ou d'une sauce a l'huile citronnée :

Fouettez dans 20 cl d'huile d'olive, 2 cuil de jus de citron jaune et un de citron vert et quelques tours de moulins a poivre. Emulsionnez, placez au réfrigérateur. Fouettez au moment de servir, ajoutez quelques grains de gros sel.

NOTES : D'après une recette partagée par Pomme Drevard cpdrevar@club-internet.fr

Mise sous MC : François Leloup, le 20/06/99

Terrine de poisson, une recette générique

Recipe By : La Réunion

Serving Size : 6 Preparation Time :3:20

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	chair de poisson frais (poids net) -- voir note (1)
		- Cuite au court bouillon
3		feuilles de gelatine (3 X 3gr)
4	tbsps	mayonnaise neutre
200	ml	crème fraîche
2	tbsps	jus de citron
1	tsp	moutarde de dijon

Voila la base de toute les mousses de poisson que je fais. On peut epicer avec ce que l'on trouve et que l'on juge bon avec le poisson en question (herbes, epices, sauce...)

Il est impératif de respecter scrupuleusement les proportions. Enfin, prenez du poisson frais et non surgelé.

Mettre tremper la gelatine dans l'eau froide quelques minutes, presser et la diluer dans 1 dl d'eau chaude. Bien nettoyer le saumon (peau et arêtes) hacher à la machine ou ecraser très finement. Mélanger le poisson , mayonnaise, citron moutarde, poivre du moulin, Ajouter la gélatine fondue et refroidie. Ajouter la crème fraîche fouettée. Vérifier l'assaisonnement (il manque souvent du citron).

Verser dans un moule graissé et refroidir au frigo 2-3 heures.

NOTES : Recette partagée par Bernard Boden docteur.boden@guetali.fr sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 01/01/2000

Terrine de poissons au micro-ondes

Recipe By :

Serving Size : 6 Preparation Time :0:45

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
250	g	filets de daurade
250	g	filets de maquereaux
250	g	beaux filets de merlans
300	g	pain rassis
6		oeufs
		sel
		poivre
		fenouil ou estragon
1	tbps	cognac

Rincer et enlever la peau des poissons ainsi que les arêtes restantes. Réserver quelques jolis morceaux crus. Couper le reste en tronçons. Les mettre à cuire au micro-ondes sur une assiette 6-8 minutes puissance 8. Enlever la croûte du pain. Passer le pain au hachoir pour obtenir une chapelure souple. Émietter le poisson et le passer au hachoir. Battre les oeufs. Mélanger avec la chapelure, les oeufs, le sel, le poivre, le fenouil ou l'estragon, le cognac. Beurrer un moule à cake. Disposer un peu de farce dans le fond de la terrine, puis les morceaux de poissons crus réservés, puis le reste de la farce. Couvrir et cuire au micro-ondes 15-20 minutes puissance 6. Attendre 5 minutes avant de démouler.

N.B : Servir avec une sauce tomate ou une sauce à l'oseille.

NOTES : Source :

"La cuisine au micro-ondes"

Recette partagée par Moummouss@aol.com sur cuisine-fr@cru.fr

Mise sous MC : François Leloup, le 17/05/2000

Terrine de raie aux poivrons grillés

Recipe By :

Serving Size : 4 Preparation Time : 1:05

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1 1/2	kg	Aileron de raie.
50	g	Olives noires à la grecque -- dénoyautées
30	g	Câpres égouttées
3		Poivrons rouges
2		Poivrons jaunes
1		Court-bouillon instantané.
		Huile d'olive
		Sel
		Poivre du moulin.
		-- Pour la vinaigrette tiède :
		La marinade des poivrons
1	tsp	Tapenade d'olives noires
1/2	bunch	Coriandre
2	tbsps	Vinaigre balsamique

Lavez et séchez les poivrons. Posez-les dans la lèchefrite du four sous le gril. Faites griller toutes les faces en les tournant au fur et à mesure. Enfermez-les ensuite dans une feuille de papier alu et attendez 10 mn avant de les peler. Réalisez cette opération au-dessus d'un saladier pour ne pas perdre le jus de cuisson. Détaillez les poivrons en larges lanières. Salez-les, poivrez-les. Couvrez-les d'huile d'olive et de jus de cuisson. Réservez.

Pochez la raie dans le court-bouillon. Laissez-la égoutter quelques minutes puis retirez la peau et effilochez-la. Hachez grossièrement les olives et égouttez les câpres.

Tapissez le fond du moule à cake de poivron marinés en jouant avec les couleurs (gardez la marinade). Parsemez d'olives et de câpres puis couvrez de raie. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de poivrons. Couvrez d'un film alimentaire puis posez une petite planchette et un poids pour tasser la terrine. Gardez-la 6 heures au réfrigérateur avant de servir.

Lavez, séchez et hachez la coriandre. Au moment de servir, préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Faites-la tiédir feu doux. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez la coriandre et servez avec la terrine coupée en tranches. Vous pouvez tiédir aussi la terrine dans un bain-marie au four 10 mn si vous le désirez. Mais elle sera un peu plus difficile à couper. Et il n'y aura plus ce contraste froid-tiède.

NOTES : D'après Saveurs no. 96, Juillet-Août 2000

Mise sous MC : François Leloup, le 16/07/00

Terrine de sardines, fromage frais et harissa

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :3:30

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	g	Filets de sardines
500	g	Ricotta
200	g	fromage de chèvre frais
3		branches de céleri
1		Citron -- pressé
2	tbsps	Harissa
5	tbsps	Huile d'olive
		Sel
		Poivre -- du moulin.
		Sel de céleri

Demandez à votre poissonnier d'écailler et de lever les filets des sardines. Rincez-les, séchez-les et enlevez les arêtes. Préparez la marinade en mêlant l'huile d'olive avec l'harissa et le jus de citron. Salez légèrement. Etalez les filets dans un plat creux et couvrez-les avec la marinade.

Lavez et séchez les branches de céleri. Réservez quelques feuilles pour la décoration et hachez le reste finement. Mélangez-le ensuite à la ricotta écrasée à la fourchette. Salez et poivrez. Détaillez le fromage de chèvre frais en tranches fines.

Tapissez un moule à cake de 22 cm de long et 9 cm de large de film alimentaire puis montez la terrine. Rangez dans le fond du moule les filets de sardines puis couvrez les d'une couche de ricotta au céleri. Tassez légèrement à la spatule puis disposez les tranchettes de chèvre frais. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminez par une couche de sardines marinées.

Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 3 heures au réfrigérateur avant de servir. Accompagnez d'une pincée de sel de céleri, de quelques feuilles de céleri et d'un filet d'huile d'olive. Cette terrine reste moelleuse, aussi il est conseillé de la découper au couteau électrique.

NOTES : D'après Saveurs no. 96, Juillet-Août 2000

Mise sous MC : François Leloup, le 16/07/00

Terrine de saumon

Recipe By :

Serving Size : 4 Preparation Time :0:25

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
200	g	saumon frais
200	g	saumon fumé
1		citron
150	g	Fromage style St Moret
2	tbsps	huile d'olive
		ciboulette ou aneth

Plonger pendant 5 mn les filets de saumon dans l'eau à ébullition. Egoutter, mettre dans une assiette et couper en petits morceaux, ensuite couper de la même manière le saumon fumé. Mixer les 2 saumons, y ajouter l'huile et le jus de citron. Ecraser le St Moret à la fourchette, le saler et le poivrer. Ajouter le saumon au St Moret, mettre dans une terrine, décorer avec l'aneth ou la ciboulette.

Mettre au frais, servir le lendemain ou préparer le matin pour le soir.

NOTES : D'après une recette postée sur fr.rec.cuisine, auteur non relevé.

Mise sous MC : François Leloup, le 25/02/99

Terrine de saumon aux épices

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :2:00

Categories : Poissons, fruits de mer Entrées froides
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
150	g	riz basmati
1		étoile de badiane
700	g	saumon
		huile d'olive extra vierge
		noix de muscade
4	med	oeuf
100	ml	crème fraîche -- liquide
		sel et poivre
		beurre
1	tbsp	pastis

1. Demandez au poissonnier de lever les filets et de les escaloper. Otez bien toutes les arêtes qui auraient pu rester.
2. Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée dans laquelle vous aurez mis l'étoile de badiane. Remuez et laissez bouillir 10 min. Coupez le feu, couvrez et laissez le riz absorber l'eau pendant 20 min supplémentaires.
3. Lavez les courgettes, essuyez les et coupez les 2 bouts. A l'aide d'un couteau économe, détaillez les en lanières. Faites les frire quelques minutes à l'huile d'olive et déposez les au fur et à mesure sur du papier absorbant.
4. Préchauffez votre four à 200°C. Battez les oeufs entiers avec la crème fraîche liquide. Salez et poivrez.
- 5 Tapissez un moule à cake d'un papier sulfurisé et beurré. Versez un peu du mélange oeufs-crème. Posez quelques escalopes de saumon dessus, badigeonnez au pinceau de mélange oeufs-crème, superposez les lanières de courgette, salez et poivrez, saupoudrez d'un peu de muscade râpée, ajoutez encore un peu de mélange oeufs-crème pour consolider l'appareil, puis disposez le riz dessus et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients..
6. Tassez bien la terrine et faites la cuire au bain-marie 45 min. A mi-cuisson, ramenez le thermostat à 180°C. Retirez du four, laissez refroidir et placez au réfrigérateur pendant une nuit.
7. Avant de servir, démoulez votre terrine, découpez les tranches avec un couteau bien aiguisé (au couteau électrique). Accompagnez d'une salade de mesclun bien relevée et d'une mayonnaise relevée avec une cuillère à soupe de pastis.

Suggested Wine: Vin du pays d'Oc

NOTES : Saveurs n° 87, Avril-Mai 1999

Mise sous MC : François Leloup, le 11/4/99

Terrine de saumon à la ciboulette

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
400	g	Chair de saumon
		Sel & poivre
1		Blanc d'oeuf
400	g	Crème fleurette
1/2	bunch	Ciboulette

Retirer les arêtes du saumon, couper la chair en morceaux, l'assaisonner de sel et poivre.

Hacher la chair au mixer, ajouter le blanc d'oeuf et la crème fleurette peu à peu. Passer au tamis.

Ajouter la ciboulette hachée. Mouler dans une terrine beurrée, puis cuire au bain-marie dans un four chaud à 120 °C pendant 45 minutes environ. Laisser reposer au frais.

Démouler, couper la terrine en tranches et la servir avec des toast chauds.

NOTES : D'après :

<http://www.meilleurduchef/>

Recette partagée par Christine Gerrior, Trillium40@ime.net >

Recette récupérée le 19/03/00

Terrine de saumon du Bajazzo

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time :0:30

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		darne de saumon
2		gambas
80	gr.	de crevettes
3		moules (grosses)
20	cl.	de sauce Livournaise
20	cl.	de fumet de poisson
		sel de poisson
2		darnes de pain toasté
1		bouchon de Pastis
10	cl.	de vin blanc

Le Bajazzo est la personne que jadis faisait divertir le Roi. Au mois de janvier j'allais deux semaines faire un extra au Restaurant Bajazzo.

Assaisonner avec le sel de poisson le saumon et l'enfariner, pendant que vous chaufferez la Livournaise et le fumet de poisson (mélange) dorer à la poêle le saumon, les gambas et faire ouvrir les moules, mettre un couvercle, dès que les moules seront ouvertes enlever le tout et mettre dans une cocotte en terre-cuite, mettre à la poêle les crevettes roses, les chauffer à peine et déglacer au vin blanc et Pastis, laisser évaporer de moitié et verser dans la poêle le fumet de poisson et la sauce Livournaise, au premier bouillon verser dans la cocotte.

Disposer les poissons de manière qu'ils sortent un peu de la sauce et enfourner 10 Mn. à une température de 260° C.

Entre-temps toaster le pain, frotter l'ail, dès que vous sortirez du four mettre les tranches de pain et servir immédiatement.

NOTES : D'après une recette de Ruggero Ruggeri relevée sur frc.

Mise sous MC : Francois Leloup, le 25/02/99

Terrine de saumon et de lotte au citron vert

Recipe By : France

Serving Size : 8 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
400	g	filet de saumon frais
200	g	lotte sans os
4	sm	oignons blancs
2	lg	tiges de basilic
100	ml	de jus de citron vert
1	tsp	baies roses
1	dash	Tabasco
1	pinch	muscade
2		sachets de gelée au madère

Assurez-vous que la lotte soit parfaitement pelée (grosse et fine peau). Coupez les poissons en fines tranches; Posez-les sur un plat creux. Mêlez le citron, le Tabasco, la muscade, poivrez; Versez sur les poissons; Laissez 1 h au frigo. Durant ce temps, Préparez la gelée suivant le mode d'emploi, avec 5 dl d'eau pour les 2 sachets. Laissez refroidir à température ambiante.

Egouttez les poissons.

Tapissez de film plastique un moule à cake d'au moins 1 l; Laissez-le largement dépasser. Versez 2 mm de gelée au fond; faites prendre au frigo. Alternez dessus lotte et saumon, en disséminant les baies roses à peine concassées, les oignons hachés et le basilic ciselé. Versez la gelée, Secouez un peu pour qu'elle coule jusqu'au fond sans laisser de trous. Rabattez le film sur le tout. Faites prendre au moins 4 h au froid. Ouvrez le film, retournez pour démouler.

NOTES : Source :

Recette partagée par JP Mutin jpmutin@club-internet.fr sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 05/02/2000

Terrine de St Jacques

Recipe By : France

Serving Size : 15 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
800	g	noix de St Jacques sans corail
200	g	filet de merlan
18	g	fleur de sel de Guérande (1)
5	g	fleur de sel de Guérande (2)
1 1/2	g	poivre blanc -- Du moulin
100	ml	Coteaux du Layon
180	g	blanc d'oeuf
		- (6 blancs environ)
1/2	l	crème fleurette
2	tbsps	cerfeuil -- Hâché finement
2	tbsps	ciboulette -- Hâché finement

Ouvrir et nettoyer les coquilles, séparer les noix de la barde. Mettre les noix et le filet de merlan à mariner 12 h dans les 10 cl de vin, sel et poivre.

Couper le filet en petits morceaux, les mettre ans le mixer avec le jus de la marinade, les blancs d'oeufs, le cerfeuil et la ciboulette. Mixer pour obtenir une crème onctueuse puis incorporer la crème.

Dressage dans la terrine: disposer en couches les escalopes de St Jacques que vous intercalez avec la préparation de crème de merlan. Cuisson au bain-marie th 7° (150 à 160°) pendant 1h15. Mettre le couvercle sur la terrine pendant toute la cuisson pour éviter la coloration.

Servir bien frais sur un lit de cresson accompagnée de crème fouettée à la ciboulette et vinaigre balsamique.

*NOTES : Recette partagée par Valera valera@wanadoo.fr sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 14/04/01*

Terrine de truite - "Truicte en pasteز"

Recipe By : France

Serving Size : 1 Preparation Time :0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Entrées froides
Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2	kg	truite
200	g	lard maigre
8		oeufs
400	ml	crème fraîche épaisse
200	ml	vin blanc
200	g	mie de pain
1	tsp	anis en poudre
1	tsp	gingembre
		sel
		poivre

Videz, préparez les truites; détaillez la chair des truites crues, hachez-la, broyer la passez la au mixeur avec les lardons mélangez cette pâte avec les oeufs battus en omelette et tous les autres ingrédients. Salez, poivrez, mélangez bien beurrez une terrine, remplissez-la aux 3/4 et mettez la au four dans un bain marie couvrez avec le couvercle ou du papier sulfurisé laissez la cuire 3/4h, 1h a four chaud (180°).

*NOTES : D'après une recette tirée de La gastronomie du moyen-âge, de Josy Marty-Dufaut, Edition Autres Temps.
Recette réalisée par Jacques Léonard, essayée lors de l'AAB SQY, et partagée par Alain Léonard.
Mise sous MC : François Leloup, le 6/10/99*

Terrine de truite fumée

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time : 0:00

Categories : Poissons, fruits de mer Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
800	g	Truite fumée
10		Petits suisses
2 1/2		Pommes Granny Smith
		Aneth ciselé
2		Feuilles de gélatine -- Voir note (1)
2	tbsps	Jus de citron
		Pour la décoration :
		Mâche
		Citron
		Aneth

Couper la truite en gros dés. Peler, épépiner et couper les pommes en gros dés. Mixer ensemble la truite, les petits suisses et les pommes (en plusieurs fois si petit robot), bien mélanger dans un bol avec l'aneth.

Tremper les feuilles de gélatine 5 minutes dans l'eau froide. Faire chauffer dans une petite casserole le jus de citron et autant d'eau, quand c'est chaud y ajouter la gélatine qui fond instantanément. L'incorporer au mélange à la truite.

Verser la préparation dans un moule à savarin (éventuellement tapissé de film alimentaire pour faciliter le démoulage), placer au frigo plusieurs heures.

Démouler sur un lit de mâche, décorer de rondelles de citron et de branches d'aneth (des petites tomates cerises ça serait sûrement aussi très joli)

Servir avec une mayonnaise à l'aneth, et une sauce au whisky (3 c. soupe de crème fraîche + une c. café de concentré de tomate + une giclée de whisky au goût).

Note (1) :

D'habitude je la fais sans la gélatine, mais ça n'est pas très présentable (impossible à démouler en particulier), donc j'ai voulu essayer avec, je n'en ai pas trop mis pour que ça ne soit pas trop "jelly", c'était bien.

*NOTES : Recette personnelle partagée par Sophie L sophie.launey@free.fr sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 24/03/01*