

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.