



Terrine de poissons au saumon et de lingue sans gluten



Ingrédients

pour 6 personnes :

400g de [saumon](#) frais

400g de filets de [lingue](#) (ou cabillaud)

6 oeufs

4 cs de crème fraîche

1 cc de [curry](#) en poudre

1 cc d'aneth ciselé

1 bouquet de [brocolis](#)

20 grosses [crevettes](#) décortiquées

Détachez les fleurettes de brocolis et faites-les cuire à l'étouffée à feu moyen.

Dans 2 saladiers, cassez respectivement 3 oeufs, ajoutez dans chacun 2 cs de crème fraîche. Battez bien. Dans le premier saladier, ajoutez l'aneth et dans le second, ajoutez le curry, mélangez bien.

Mixez les filets de saumon à l'aide du blender et ajoutez le poisson dans le mélange à l'aneth.

Mixez ensuite les filets de lingue et ajoutez-les dans le mélange au curry.

Beurrez un moule à cake et recouvrez l'intérieur de papier cuisson. Préchauffez le four à 150°C (th5).

Montez la terrine en faisant une première couche avec le lingue au curry, disposez par dessus les fleurettes de brocolis et les crevettes décortiquées. Terminez en recouvrant le tout d'une couche de saumon à l'aneth.

Faites cuire au bain-marie pendant 30 min à 150°C puis pendant 30 min à 120°C (th4). La terrine est cuite quand la lame d'un couteau ressort sèche de la terrine. Laissez refroidir avant de conserver 12H au frais.

Mon petit coin de cuisine 2009

<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com