

Terrine de poisson facile



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	45 min
Repos	1 h
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Terrine de poisson facile

- 1 boîte de thon
- 1 boîte de miettes de crabes
- 1 boîte de crevettes
- 1 boîte de saumon
- 2 oeufs
- 2 c. à soupes de crème fraîche épaisse
- persil (si vous le souhaitez)
- sel, poivre

Résumé

pour Terrine de poisson facile

C'est un vrai régal ! Vous ne serez pas déçus. C'est à servir avec une sauce cocktail (mayonnaise, 1 c. à soupe de ketchup, 3 à 4 goutttes de tabasco).

Préparation

pour Terrine de poisson facile

- 1 Préchauffez le four à th.6 (180°C).
- 2 Dans un saladier, mélangez le thon, les miettes de crabes, les crevettes, et le saumon.
- 3 Battez les oeufs et la crème fraîche en omelette, salez, poivez et ajoutez le persil.
- 4 Versez la préparation aux oeufs dans le saladier et mélangez le tout.
- 5 Mettez le mélange dans un moule à cake beurré et tassez bien.
- 6 Faites cuire au bain marie, dans un four, pendant 45 min.