

## Terrine de poisson façon thaïe

Préparation 20 mn

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 6–8 personnes :

600 g de filets de merlan

150–200 g de crevettes roses décortiquées

5 oeufs

40 cl de crème liquide

2 piments rouges

4 ciboules

1 c à s de gingembre râpé

2 gousses d'ail

3 c à s de sauce nuoc-mâm

3 c à s de jus de citron

3 c à s de sucre roux

Sel et poivre

Hacher finement l'ail épluché et également les 2 piments après avoir retiré les graines. Mélanger le sucre, le jus de citron, l'ail, le gingembre, les piments et la sauce nuoc-mâm.

Vérifier qu'il n'y a pas d'arêtes dans les filets de merlan et les mixer avec les oeufs et la crème liquide. Ajouter la ciboule grossièrement hachée et les crevettes. Si les crevettes sont très grosses je vous conseille de les couper en morceaux, pour faciliter la découpe de la terrine.

Une fois le sucre fondu dans le mélange au gingembre, ajouter cette préparation à la farce de poisson, bien mélanger. Rectifier si nécessaire l'assaisonnement.

Verser le tout dans une terrine rectangulaire beurrée de 28–30 cm de long et faire cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 200° pendant 1 h environ en fonction du four sans le couvercle.

Laisser refroidir, mettre au frais en couvrant la terrine et déguster le lendemain.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>