

MINI-TERRINE AU POISSON ET NOIX DE PÉTONCLES AUX AGRUMES, SAUCE MOUSSELINE



1 Personne(s)



Préparation | 00h 25m



Cuisson | 00h 20m



Repos | 00h 00m

VOUS AVEZ AIMÉ LE COURS? VOUS AVEZ REFAIT LA RECETTE CHEZ VOUS?

Partagez-le sur les réseaux sociaux



Google



LA TERRINE

Préchauffez le four à th5 (150°C).
Mixez le poisson avec le blanc d'oeuf et la crème.
Assaisonnez.
Garnissez un moule avec la moitié de la préparation au poisson.
Répartissez les noix de pétoncles.
Terminez avec la farce au poisson.
Cuissez au four une trentaine de minutes.

Poisson blanc (merlan... : 100 g
Blanc(s) d'oeuf(s) : 1 unité(s)
Crème liquide : 60 ml
Noix de pétoncles : 50 g



SAUCE MOUSSELINE

Mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde.
Laissez reposer quelques minutes.
Ajoutez l'huile en filet en fouettant sans cesse.
Assaisonnez.
Fouettez le blanc de l'oeuf et incorporez-le délicatement dans la mayonnaise

Huile de colza : 0.1 l
Moutarde : 1 c. à café
Oeuf : 1 unité(s)



LA FINALISATION

Prélevez quelques segments de pamplemousse.
Démoulez les terrines.
Faites-les refroidir.
Décorez-les des pamplemousses.
Servez avec la mousseline.

Pamplemousse : 0.5 unité(s)

CRÈME BRÛLÉE AUX PRALINES ROSES



2 Personne(s)



Préparation | 00h 15m



Cuisson | 01h 00m



Repos | 02h 00m



Fouettez les jaunes et le sucre.
Ajoutez la crème liquide.
Répartissez dans les ramequins à crèmes brûlées.
Écumez pour ne plus avoir de mousse.
Hachez grossièrement les pralines.
Répartissez-les sur la crème.
Enfournez dans un four préchauffé à 100°C (th3) pendant 1 heure.
Lorsque les crèmes sont cuites, laissez-les refroidir puis réservez-les au réfrigérateur.

Crème liquide : 200 ml
Sucre : 25 g
Jaune(s) d'oeuf(s) : 2 unité(s)
Pralines roses : 25 g

VOUS AVEZ AIMÉ LE COURS? VOUS AVEZ REFAIT LA RECETTE CHEZ VOUS?

Partagez-le sur les réseaux sociaux



Google