

Terrine de lotte aux crevettes
Recette pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

800 g de queue de lotte.
300 g de crevettes crues
6 œufs
20 cl de crème fleurette
1 cuillère à soupe de poudre de curry
1 cuillère à soupe de poudre de curcuma
3 cuillères à soupe de sauce Hoi sin (barbecue).
1 bouquet de persil et de ciboulette
4 gousses d'ail
1 oignon
Sel, poivre, beurre pour le moule

Préchauffer le four à 150°

Nettoyer la queue de lotte. Couper la queue en petits morceaux en gardant la partie la plus belle en tranches longues afin de garnir le centre de la terrine.

Faire cuire la lotte en versant sur tous les morceaux coupés un court bouillon bouillant réalisé auparavant. Couvrir et attendre le refroidissement.

Préparer le persil, l'ail l'oignon et la ciboulette en les ciselant finement.

Décortiquer les queues de crevettes, les couper en 2 dans le sens de la longueur. Garder une moitié des crevettes dans cet état et tailler l'autre moitié en morceaux.

Mixer les petits morceaux de lotte et les morceaux de crevettes.

Rajouter à la préparation les herbes en mélangeant le tout.

Battre les œufs avec la crème, rajouter le curry et le curcuma. Saler poivrer et incorporer dans l'appareil de lotte et de crevettes. Mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.

Dans un moule beurré allant au four, mettre la moitié de l'appareil, rajouter dessus les morceaux de lotte et les queues de crevettes pour réaliser une couche centrale. Verser le reste de l'appareil dessus.

Faire cuire au bain-marie pendant une heure et 15 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Servir avec une mayonnaise au safran et de jeunes pousses de salade.

