

épicurien

Terrine de poisson

“ L'onctuosité de cette terrine de poisson remplie des saveurs de la mer ne peut que vous faire fondre. Placez cette terrine sur un buffet rempli d'entrées froides et vous découvrirez très vite à quel point elle a du succès. „

[Ingrédients de la terrine de poisson](#)

[Recette de la terrine de poisson](#)

[30 idées de terrines de poisson](#)

[Trucs et astuces](#)

[Mes meilleures terrines de poisson](#)

[Quels accompagnements?](#)

[Que boire avec cette terrine?](#)

[Vos commentaires \(5\)](#)



Imprimez cette recette

Diagramme Gantt en Ligne

Gestion de Projets Online

Planificateur, logiciel de gestion Projets Illi

try.wrike.com

OUVRIR

Diagramme de Gantt

Wrike

Projets en retard ? Essayez le diagramme de Gantt, le suivi temps, etc.

Wrike

Visiter Le Site

Facile

60 min

6 personnes

Toute l'année

Terrines de poisson

Entrées froides

Cette recette de terrine de poisson à base de Merlan, saumon ou de lotte est très facile à réaliser. La recette est concoctée en 60. dont 15 min. de préparation et 45 min. de cuisson. Elle est une magnifique entrée de pour un repas de fête.

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 600 g de poisson sans arrêtes comme du merlan, du saumon ou de la lotte
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 120 ml de crème fraîche liquide
- 4 oeufs
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 biscottes écrasées ou équivalent en pain de mie sec
- Beurre, persil plat, poivre, sel

Ustensiles

Les ustensiles conseillés pour préparer la titre de la recette

- 1 terrine
- 1 bain marie
- 1 robot mixeur

Préparation

La recette de la terrine de poisson étapes par étape pour 6 personnes à servir en entrée froide.Elle demande 15 min de préparation et 45 minute de cuisson.



Imprimer cette recette

- 1 Mélanger le poisson, l'ail et l'oignon dans un mixeur et mixer assez finement
- 2 Ajouter les oeufs, la crème fraîche et les biscottes
- 3 Mélanger de manière à obtenir une consistance homogène et mousseuse
- 4 Ajouter le persil plat haché en fonction de vos préférences
- 5 Saler et poivrer selon votre convenance
- 6 Beurrer l'intérieur d'une terrine
- voir aussi :
[71 idées pour préparer un buffet froid extraordinaire](#)
- 7 Verser la moitié du mélange de poisson dans le fond de la terrine
- 8 Disposer une couche de crevettes sur la première couche
- 9 Verser le reste du mélange pour recouvrir le tout

- 10
- Préchauffer le four à 180° (Th.6)
- 11
- Cuire au bain marie pendant 45 minutes
- 12
- Servir tiède ou froid selon votre préférence.



Imprimer cette recette

Terrines de poisson : d'autres recettes délicieuses

Quelques une de mes meilleures recettes de terrines de poisson :

Terrine aux noix de Saint-Jacques

La terrine de poisson parfaite pour une fête

Terrine de saumon

La terrine tiède à l'estragon

Terrine de cabillaud

A déguster avec une sauce homardine

30 idées de terrines de poisson

Suggestions & idées

Quelques idées et variations pour préparer différemment cette recette de terrine de poisson

Choisir du gros sel ou des gros cristaux de sel marin pour l'assaisonnement, cela offrira du croustillant dans la texture très fondante de la terrine.

On peut allègrement remplacer les crevettes roses par des langoustines, des écrevisses ou des crevettes grises.

Le persil plat peut être accompagné d'une pointe d'aneth. Si vous n'incorporez pas de l'aneth dans la préparation, vous pouvez servir les tranches de terrines avec un dressing à base d'aneth. Un exemple : de la crème friche liquide mélangée avec un mélange d'aneth et de ciboulette, délayée au jus de citron.

Si vous optez pour la terrine au saumon, tentez l'expérience de la servir accompagnée d'un petit verre de whisky. C'est un très bon moyen pour ouvrir l'appétit de vos convives de manière spectaculaire.

Accompagnements pour une terrine de poisson

Quelques idées de préparations à servir en accompagnement de cette terrine

Tout d'abord, une belle terrine de poisson mérite de délicieuses sauces maison : une sauce cocktail, une béarnaise, une sauce gribiche ou encore une mayonnaise réalisée dans les règles de l'art. Un délicieux pesto de tomates ou une sauce romanesco sont également délicieux.

J'aime aussi énormément servir l'accompagnement typique d'un Gravlax : une crème aigre délayée avec du jus de citron avec de l'aneth hachée et un peu de gros sel

Des salades froides comme une salade pomme de terre à la mayonnaise, un céleri en rémoulade ou un coleslaw sont des accompagnements qui vont à merveille avec cette terrine

Que boire avec cette terrine?

Quelques idées de vin qui s'accordent à merveille avec cette terrine?

Si vous servez cette terrine pour une occasin ou des fêtes, un beau champagne brut ou blanc est très recommandable

Un vin blanc est à privilégier sur cette recette. J'aime particulièrement un beau Chablis, un Riesling ou un Sylvaner alsaciens ou encore tout simplement un beau Muscadet.

Au rayon des bières, j'aime une bonne bière blanche ou un lambic ou gueuze.

Recettes de terrines

Il y a plein d'autres manières de préparer une terrine : avec du gibier, de la viande ou végétarienne

Terrine de Courgettes au fromage de chèvre frais et saumon fumé
La terrine estivale par excellence!

Terrine de pâté de campagne
Le classique pâté de campagne parfait pour un casse croûte.

Terrine de lièvre
Une terrine de gibier tellement savoureuse.

145 recettes de terrines

Recettes de fête

Quelques belles idées de recettes prestigieuses pour fêter Noël, le Nouvel An et toutes les fêtes qui approchent

Tatin de foie gras au magret de canard

Une bombe de gourmandise !

Poulet aux morilles

Le mariage parfait du vin jaune et des morilles

Risotto aux truffes

Le luxe qui s'invite dans un risotto.

Recettes de fête (562 recette)

Je découvre les crêpes

Les crêpes ne sont pas réservées à la chandeleur ou au goûter. On peut les faire toute l'année, sucrée, salées ... avec ou sans une crêpières et sans savoir dû faire un pèlerinage gourmand en Bretagne. Nous avons plein de recette de crêpes à vous proposer en allant de la pâte à crêpes classique à bière, en passant par les blinis, les pancakes et autres galettes bretonnes si délicieuses.

Je découvre le tiramisu

Le dessert italient par excellence! Il fait partie des gâteau les plus simples à faire et associe de délicieux ingrédients :

le mascarpone, les oeufs, les boudoirs, le café et l'amaretoo le tout saupoudré de délicieux cacao. Notre recette traditionnelle est un délice absolu et irratable.



Entrées



Mises en bouche



Apéritif



Plats



Desserts



Mignardises

Terrines de poisson

Entrées froides

Poissons

Terrines

Entrées

Terrines froides


Terrines de fêtes

Recettes de fête

Buffets froids

5 Commentaires

★★★★★ / ❤️ 4,8 / 5




Lilibel

11 juin 2020 - 17:22

Et pour accompagner cette terrine de poisson une petite sauce, au fromage blanc ou yaourt genre bulgare, citronnée avec quelques herbes fraîches estragon, cerfeuil, aneth etc... un vrais régal et pour les soucieuses de leur ligne du 0% fera très bien l'affaire

★★★★★ / ❤️ 4,5 / 5






Epicurien

13 juin 2017 - 7:00

Merci beaucoup pour cette super idée d'accompagnement. Je vous conseille également de faire une sauce à base de crème aigre accompagné de vos herbes favorites.





Fragoline alla panna

21 décembre 2018

Très belle recette et photo! Une idée à tester au plus vite! merci, marina

★★★★★ / ❤️ 4,5 / 5





Giamporcaro

16 février 2019

Essai réalisé avec du flétan !! Terrine en apparence réussie, à déguster ce soir ! La suite au prochain épisode. Merci pour la recette

★★★★★ / ❤️ 4,5 / 5





Fiffetta

16 novembre 2019



très bonne recette, je l'ai faite avec du pain de mie et du pain rassis, pas de crevettes mais du saumon fumé en déco sur le dessus et c'était top. Servi avec une mayo maison assaisonnée avec un mélange de poivres et herbes special poisson.

★★★★☆ / 4,5 / 5



Chantal

16 décembre 2019



Je souhaite faire cette recette tout prochainement. Quelle température l'eau du bain-marie avant d'enfourner?

★★★★★ / 5 / 5



Epicurien

17 décembre 2019



Un bain marie entre 55 à 60° est suffisant pour cuire cette terrine de poisson