

# **Mousseline de poisson**

***Pour huit personnes***

**Ingrédients pour une terrine de 24 cm sur 12 :**

600 g de saumon  
100 g de sole/ baudroie  
100 g de crevettes  
2 blancs d'œuf  
Sel, poivre,  
1 cuillère à soupe d'aneth  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
7 grosses saint jacques  
9 gambas décortiquées

## **Préparation :**

Faire pocher le saumon 15 minutes dans de l'eau salée, égoutter, passer au moulin à légumes, réserver.

Faire pocher la baudroie et le filet de sole, passer au moulin à légumes, ajouter au saumon.

Ajouter les crevettes, les blancs d'œuf, le sel, le poivre, l'aneth et la crème, bien mélanger.

Mettre la moitié de cette préparation au fond d'un moule à cake.

Poser sur le dessus les coquilles saint jacques et les gambas.

Recouvrir de l'appareil restant.

Cuire dans le four préchauffé 10 minutes à 170° pendant 1 heure cinquante minutes.

Conserver au froid.

**<http://deliceyes.over-blog.org>**