

# Mousseline de barbue aux crevettes grises (terrines)

Aujourd'hui je vous propose une jolie et gourmande terrine de la mer, facile à réaliser que vous dégusterez avec un salade en entrée. Régalez-vous donc avec cette Mousseline de barbue aux crevettes grises.



Mousseline de barbue aux crevettes grises

## Matériel

- un moule à cake en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake  
Silicone Terre Cuite

un bon mixeur ( Thermomix par exemple). Vous pouvez en trouver  
en cliquant [ici](#).

- facultatif: un tamis qui vous permettra d'avoir une texture encore plus fine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



De Buyer - Tamis inox 4 Mailles Interchangeables 0.5-1-2-3 mm  
- Diamètre 21 cm - Hauteur 6 cm - 4605.21

## **Ingrédients pour une terrine (moule à cake)**

- 250 g de filet de barbu ( ou tout autre poisson plat sole, sole limande, etc)
- 250 g de crème fraîche liquide très froide
- 150 g de crevette grises décortiquées
- une cuillère à café de curry en poudre
- deux blancs d'œuf
- sel et poivre
- deux citrons jaunes ou verts ( zeste et pulpe)

## **Préparation**

- Mixez les filets finement avec les blancs d'œuf et la poudre de curry. Puis ajoutez la crème fraîche bien

froide. Mixez de nouveau. Si vous possédez un tamis ,  
passez la préparation au tamis pour plus de finesse et  
onctuosité. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les filets finement  
avec les blancs d'œufs

- Mélangez les crevettes grises à la farce de poisson.



Mélangez les crevettes à la  
farce

- Versez dans votre moule à cake et cuisez au four au bain  
marie à 160° pendant 25 mn à 30 mn.



Versez dans votre moule à cake et cuisez au four au bain marie à 160° pendant 20 mn.

- Laissez refroidir et démoulez. Décorez avec des quartiers de citron et leur zeste. Servez avec une salade bien croquante , type Iceberg.



Mousseline de barbe aux crevettes grises