**TERRINE DE CAPITAINE EPICEE**

500 g de poisson blanc, ici du capitaine

20 cl de crème

4 petits œufs

Persil et/ ou ciboulette

Sel, poivre (3 baies : noir, blanc et baies rose)

Épices type curry pour moi ou 4 épices (1/2 cac)

Espelette

Préchauffez le four à 180°

Coupez le poisson grossièrement au couteau

Le déposer dans un moule à cake

Battre au fouet tous les autres ingrédients

Versez l’appareil sur le poisson en le répartissant bien partout à l’aide d’une cuillère

Posez le moule dans un bain mari

Enfournez pour 45 minutes

Laissez refroidir et placez au frais 24h

Vous pouvez la dégustez tiède, avec une sauce tomate maison par exemple et froid avec une mayonnaise légère, une sauce blanche bien mentholée et citronnée ou une sauce tomate froide

**LA TABLE DES PLAISIRS**