

Mousseline De Poisson



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1kg de cabillaud - 1 sachet de court bouillon - 40 g de beurre - 3 cuill à soupe de crème fraîche - 1,5 cuill à soupe de maïzena - 3 œufs - 4 pincées de curry - muscade - ciboulette.

Préparation

Faites cuire le poisson 5mn au court bouillon. Egouttez le poisson et mixer le avec le beurre, la crème fraîche, les œufs, la maïzena, le curry et une pincée de muscade et un peu de ciboulette ciselée. Mixer jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Rectifier l'assaisonnement. Verser dans un moule en couronne beurré. Faites cuire au four th 6 (180°) pendant 25 mn à 30 mn. Démoulez sur un plat et nappez d'un coulis de tomate épicé et bien chaud.