

TERRINE DE POISSON

Nombre de personnes 12



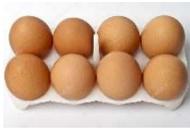
1400 g de poisson



4 cuillères à café de concentré de tomates



8 œufs



4 cuillères à soupe de crème fraîche



Poivre



Sel



Etape 1

Mixer tous les ingrédients ensemble.



Etape 2

Verser la préparation dans un moule rectangulaire que vous avez beurré



Etape 3

Faire cuire au bain marie à thermostat 6-7 (160°) pendant 40 minutes



Etape 4

Laisser refroidir et démouler

