

# Epoisses et Sandre en terrine



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



## Ingrédients

Fromage : 175 g d'Epoisses AOC

Pour la terrine : 400 g de sandre

150 g de filet de perche (ou autre poisson blanc à chair ferme), 375 g de crème, 15 g de fumet de poisson en poudre, Vinaigre de miel ou jus de citron, 3 kiwis, Sel, poivre du moulin

Pour le coulis de tomates : 2 dl de jus de tomates, 15 g de fumet de poisson en poudre, Vinaigre de miel

## Préparation

Faire fondre 175 g d'Epoisses dans 125 g de crème et 15 g de fumet de poisson en poudre.

Faire une mousse avec le sandre et le poisson blanc : mettre dans le bol du mixer, assaisonner, mixer, puis verser tout doucement 200 g de crème. Ajouter ensuite l'appareil à Epoisses, 3 cuillères à café de vinaigre de miel de préférence (ou 2 cuillères de jus de citron), mixer de nouveau, rectifier l'assaisonnement.

Éplucher les 3 kiwis, couper en 3 puis en 3, pour réaliser des bâtonnets.

Filmer une terrine, puis la remplir avec la mousse (1/4), mettre 2 rangées de kiwi, un autre quart de mousse, 1 rangée de kiwi au milieu, un autre quart, 2 rangées de kiwi, puis terminer avec le reste de mousse. Replier le papier film, et recouvrir la terrine de papier film.

Cuire au bain marie dans un four à 200 °C (th. 6-7) pendant une heure environ.

Refroidir.