

# Terrine de mahi mahi et sa compotée de tomates

**MOYENNEMENT FACILE**

**TEMPS DE PREPARATION**

1h repos et  
1h10 au frais

**TEMPS DE CUISSON**

30 à 40 mn

**INGREDIENTS POUR 8 PERS**

Pour la terrine

- 1 kg de chair de mahi mahi paré
- 300 g de beurre
- 30g de sel fin
- 1 jaune d'oeuf
- 2 blancs d'oeufs
- 800cl de crème fraîche

Pour le décor

- 4 citrons
- 30g de persil en branche
- 100g de salade verte
- 50g d'oignons verts

**Compotée de tomates**

- 40g de beurre
- 50g d'échalotes
- 500g de grosses tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 30g de basilic (miri)

**Assaisonnement**

- Sel fin, poivre blanc, sucre semoule

**MATERIEL**

- 1 saladier
- 1 spatule en bois
- 1 terrine ou un moule à cake
- 1 plaque à rebords allant au four
- 1 planche
- 1 couteau fin
- 1 petite casserole
- Film alimentaire ou aluminium

**LA NOTE DU TROUBADOUR**

Cette préparation peut aussi être accompagnée d'une succulente rémoulade de papayes vertes.



## Élaboration de la recette

- 1) Confection de la terrine (la veille si possible) : Hacher la chair du Mahi-Mahi à la grille fine. Réserver dans le saladier au réfrigérateur pendant une heure environ en remuant avec la spatule de temps en temps.  
Déposer sur des glaçons le saladier avec la chair de poisson rafraîchie.  
Incorporer à la spatule le beurre pommade.  
Battre énergiquement avec le sel et le jaune d'oeuf.  
Adjoindre les blancs d'oeufs un à un en battant toujours avec fermeté.  
Laisser reposer au frais 10 minutes. Ajouter la crème avec délicatesse puis plus fermement.  
Incorporer les oignons verts ciselés.  
*Toutes ces opérations de mélange peuvent être réalisées au batteur électrique.*
- 2) Cuire la terrine : Chemiser le moule avec le film. Beurrer légèrement.  
Remplir le moule avec la crème obtenue.  
Cuire au four au bain-marie à 200°, en couvrant d'aluminium, pendant 30 à 40 minutes.  
Vérifier la cuisson en piquant avec une pointe de bambou (la pointe doit sortir sèche).  
Refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures.
- 3) Réaliser la compotée de tomates : Monder, rafraîchir, épépiner et concasser les tomates.  
Ciseler finement les échalotes et confectionner le bouquet garni.  
Faire fondre le beurre pour suer les échalotes.  
Ajouter les tomates concassées, le bouquet garni, les gousses d'ail écrasées.  
Assaisonner (sel, fin, poivre blanc, un peu de sucre) et laisser évaporer l'eau.  
Enlever le bouquet garni et vérifier l'assaisonnement et mettre au réfrigérateur.  
Hacher finement le basilic (miri), mixer rapidement la tomate froide et ajouter le miri haché.
- 4) Le dressage : Démouler la terrine sur une planche. Tailler des tranches régulières.  
Décorer les assiettes avec des feuilles de salade. Disposer harmonieusement les tranches de terrine et la compotée de tomates avec les citrons.  
Servir bien frais.