

Terrine de perroquet aux chevrettes et au pota

MOYENNEMENT FACILE

TEMPS DE PREPARATION

1 h (12 heures de repos au froid)

TEMPS DE CUISSON

30 à 40 mn

INGREDIENTS POUR 8 PERS

Pour la terrine

- 1 kg de filets de perroquet parés
- 300 g de beurre
- 30 g de sel fin
- 1 jaune d'oeuf
- 2 blancs d'oeuf
- 800 cl de crème fraîche
- 250 g de chevrettes
- 300 g de pota vert

Pour l'assaisonnement

- Sel fin et poivre moulu

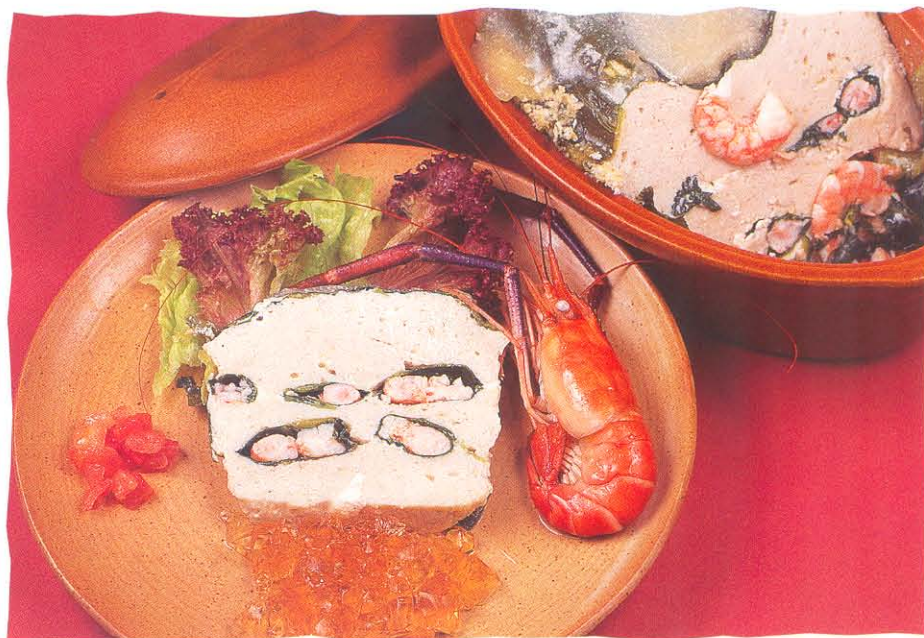
MATERIEL

- 1 calotte ou saladier
- 1 spatule en bois
- 1 terrine ou 1 moule à cake
- 1 plaque à rebords allant au four
- 1 batteur électrique (facultatif)
- 1 planche
- 1 petit couteau
- 1 couteau fin
- Film alimentaire
- rouleau aluminium

LA NOTE DU TROUBADOUR

"Les terrines et les pâtés sont à la cuisine ce que les mots sont au langage, c'est-à-dire leur vie, leur ornement"

(Eugène Van Vaerst
1792-1855)



Élaboration de la recette

1) Confection de la terrine, la veille si possible : Décortiquer les chevrettes (en garder quelques une entières pour le décor).

Pocher rapidement les chevrettes 1 minute dans un fumet de poisson ou dans de l'eau bouillante salée. les refroidir, puis tailler les chevrettes en petits dés.

Laver les feuilles de pota. Garder les côtes qui serviront pour le décor à l'assiette ciselées et étuvées au beurre.

Blanchir rapidement les feuilles entières et les refroidir à l'eau glacée. Hacher la chair de perroquet à la grille fine.

Réserver dans une calotte ou un saladier au réfrigérateur pendant une bonne heure en remuant à 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'oeuf un à un en battant toujours avec fermeté.

Laisser reposer au frais pendant environ 10 minutes.

Ajouter la crème avec délicatesse au début puis plus fermement.

Incorporer les chevrettes coupés en dés.

Toutes ces opérations de mélange peuvent être réalisées au batteur électrique.

2) Cuire la terrine : Chemiser la terrine avec le film. Beurrer légèrement.

Chemiser à nouveau avec les feuilles de pota blanchies.

Remplir le moule avec la crème obtenue.

Cuire au four au bain marie la terrine couverte d'aluminium à 200° 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) 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 de perroquet aux chevrettes et au pota. Terminer avec quelques citrons historiés. Vous pouvez ajouter quelques branches de persil ainsi qu'un peu de tomate pour apporter un peu plus de couleur. Servir bien frais.